

Für die kommende Wintersaison 2020/21 suchen wir als Teamverstärkung:

Chef de partie 100% (m/w)

Deine Aufgaben:

- Eigenständige Führung und Verantwortung des zugeordneten Küchenpostens
- Zubereitung von kalten und warmen Speisen für den à-la-carte Betrieb, sowie für Veranstaltungen
- Sicherstellung der konstanten Speisenqualität sowie Kundenzufriedenheit
- Sauberkeit und Einhaltung der Qualitätsstandards

Dein Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Qualitätsbewusstsein und Berufserfahrung in der Gastronomie
- Gute Deutschkenntnisse
- Teamorientiertes und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Zuverlässigkeit, Loyalität und Pünktlichkeit
- Starke Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent und saubere Arbeitsweise
- Freundlich und dienstleistungsorientierte Grundhaltung

Wir bieten:

- Ein angenehmes Arbeitsklima in einem top-motivierten Team
- Arbeiten an einem aussergewöhnlich schönen Ort
- Garantie gegen Langeweile
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Mitarbeiterverpflegung
- Mitarbeiterkonditionen in unseren Partnerbetrieben
- Mitarbeiterzimmer auf Wunsch vorhanden