



SWISS HOLIDAY PARK

Kochen ist Ihre Leidenschaft?

Für unsere Restaurants Panorama, il Gusto, Schwiizer Stube, Silk Road sowie für Bankette und Events im Seminarbereich, suchen wir nach Vereinbarung einen pflichtbewussten

Chef de Partie / Chef Tournaut (m/w)

Diese Aufgaben warten auf Sie

- Produktion und Fertigung von à la carte Gerichten, Seminarmenus sowie Banketts
- Führung und Koordination unserer Hilfsköche
- Mithilfe bei der Ausbildung unserer Lernenden
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Kreative Mitgestaltung der Menukarten
- Einsatz in unseren verschiedenen Küchen

Das bringen Sie mit

- Abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin EFZ
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in à la carte Restaurants
- Hohe Sozialkompetenz und Freude an der Teamarbeit
- Organisierte, saubere und selbständige Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Flexibilität

Das bieten wir

- Strukturierte und organisierte Führung
- Abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgaben
- Arbeitseinsätze vorwiegend ohne Zimmerstunden
- Dynamisches, internationales Küchenteam
- Moderne Kücheneinrichtungen mit Showküche in der Pizzeria
- Unterstützung bei der beruflichen Weiterentwicklung
- Diverse Mitarbeitervergünstigungen
- Personalzimmer stehen auf Anfrage zur Verfügung

Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung? Dann senden Sie uns heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

