

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ein

Chef Tournant 100 %

(m/w) – per Sofort oder nach Vereinbarung

Zum Seehotel Waldstätterhof Brunnen gehören 104 Gästezimmer, die Restaurants Rôtisserie, Fronalp Lounge, das Boulevard Café, die Seeterrasse und eine Hotelbar. Unser umfangreicher Seminar- und Bankettbereich bietet Kapazitäten von 10 bis 300 Personen. Ein SPA Bereich rundet das Angebot ab. Unsere Gäste begeistern wir durch einen qualitativ hohen Standard und zeitgemässen Dienstleistungen.

Hauptaufgaben:
- Selbstständiges Arbeiten auf verschiedenen Küchenposten
- Vertretung der Postenchefs bei Abwesenheiten
- Zubereitung und Präsentation von hochwertigen Speisen
- Mithilfe bei Banketten, Seminaren und Veranstaltungen
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards nach HACCP
- Unterstützung bei Warenannahme und Lagerbewirtschaftung
- Aktive Mitarbeit bei der Weiterentwicklung unseres kulinarischen Angebots

Diese Eigenschaften überzeugen uns:
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie von Vorteil
- Breites Fachwissen auf verschiedenen Küchenposten
- Selbstständige, zuverlässige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Flexibilität
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:
- Ein dynamisches, junges Team, das Freude an der Hotellerie hat
- Arbeitsplatz im Herzen der Schweiz am Vierwaldstättersee
- Abwechslungsreiche Tätigkeit im unterschiedlichen Gästesegment
- Diverse Vergünstigungen und Vorteile innerhalb der Waldstätterhof-Familie
- Mitarbeiterunterkunft nach Möglichkeit und Absprache

Haben wir Sie neugierig gemacht? Für Fragen zur Stelle gibt Ihnen Herr Marco Hediger, Küchenchef, gerne Auskunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail (hr@waldstaetterhof.ch).

Seehotel Waldstätterhof
Waldstätterquai 6
6440 Brunnen
–
+41 41 825 06 06
info@waldstaetterhof.ch
www.waldstaetterhof.ch