



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen

Chef de Partie Garde Manger

(m/w) – ab 01.02.2026 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 zeitgemäße Dienstleistungen.

Hauptaufgaben:

- Selbstständige Führung des Postens Garde Manger
- Zubereitung und Präsentation von kalten Speisen für Frühstück, Bankette, Buffets und à la carte
- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf auf dem Posten
- Sie verantworten die Einhaltung der HACCP-Standards und unsere eigenen Qualitätsansprüchen
- Warenannahme, Lagerbewirtschaftung und Bestellwesen
- Fachliche Anleitung von Commis und Lernenden

Diese Eigenschaften überzeugen uns:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung als Chef de Partie, idealerweise im **Hotelsbereich**
- Strukturierte, selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Belastbarkeit, Teamfähigkeit und ein hohes Qualitätsbewusstsein

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).