

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen

Commis de Cuisine

(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 zeitgemässe Dienstleistungen.

Hauptaufgaben:
- Selbstständige Vorbereitung und Bereitstellung aller benötigten Zutaten für den täglichen Service.
- Unterstützung des Chefs de Partie bei der Zubereitung und dem Anrichten von Speisen.
- Eigenständige Herstellung einfacher Gerichte und Komponenten gemäss Rezepturen und Qualitätsstandards des Hauses.
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien sowie Gewährleistung von Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz.
- Mithilfe bei der Kontrolle, fachgerechten Lagerung und Pflege der Lebensmittel.

Diese Eigenschaften überzeugen uns:
- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin
- 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).

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