

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen

Sous-Chef

(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:
- Sie unterstützen unseren Küchenchef im Arbeitsalltag und vertreten ihn in Abwesenheit
- Sie planen, koordinieren und organisieren den Küchenablauf
- Sie führen das Küchenteam und motivieren es ebenso
- Sie verantworten die Einhaltung der HACCP-Standards und unsere eigenen Qualitätsansprüchen

Diese Eigenschaften überzeugen uns:
- ausgewiesene, mehrjähriger Erfahrung als Chef de Partie
- hohes Qualitätsbewusstsein und unternehmerisches Denken
- Sie verfügen idealerweise über Führungserfahrung
- Sie geben ihr Fachwissen mit Begeisterung weiter
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

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