



Ein Traditionshaus mit einer fast 500-jährigen wechselvollen Geschichte - 62 Zimmer – die meisten mit Seesicht – weit bekannte Bankettsäle, ein modernes schön gelegenes Restaurant, die Titlis-Hütte in der Wintersaison und eine Sommergartenbar direkt am See. Die «Seeburg»-Gastronomie gründet auf Werten, die der Gastfreundschaft verpflichtet sind.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine*n...

Chef de Partie / Demi-Chef de Partie (m/w/d) 100%

Was wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Gute Deutschkenntnisse
- Sauberes und gepflegtes Auftreten
- Selbstständig und vorausschauend
- "Macher" Mentalität
- Freundlichen und loyalen Umgang mit allen Mitarbeitenden
- Erfahrung im a la carte und Bankett-Geschäft
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Speisen Zubereitung im a la carte und Bankett auf gutem bis sehr gutem Niveau
- Bereitschaft und Durchhaltewillen die Kulinarik mit uns neu auszurichten

Was wir bieten:

- Zwei fixe Ruhetage am Stück
- Einstiegsgehalt je nach Erfahrung und Qualifikation, sowie Arbeitsjahren CHF 4'300 (CHF 4'658 inkl. 13. Mtl. / monatliche Auszahlung nach Probezeit)
- Keine Zimmerstunden
- Kostenfreie Mitarbeiterverpflegung
- Sicherer ganzzähriger Arbeitsplatz (auf Wunsch auch Saison)
- Harmonisches Arbeitsklima
- Gute Sozialkompetenz der Kader-Mitarbeiter
- Übernahme von Kurskosten

Wir bieten dir die Chance, eigene Ideen miteinzubringen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem dynamischen Team. Wenn du die Chance suchst, etwas zu bewegen und dich weiterzuentwickeln, bist du bei uns genau richtig.

Werde ein Teil von uns!

Wir freuen uns auf deine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail an:

Karin Lüthi
Leitung Administration
personal@hotelseeburg.ch