



Ein Traditionshaus mit einer fast 500-jährigen Geschichte. 62 Hotel-Zimmer, die meisten mit Seesicht. Weit bekannte Bankettsäle und Seminarräume. Modernes Restaurant mit direktem Seeblick. Titlis-Hütte (im Winter) und Sunset Bar direkt am See (im Sommer)

Wir suchen nach Vereinbarung eine*n...

Koch (m/w/d) 100%

Deine Aufgaben

- Produktion von kalten und warmen Speisen
- Erstellung der Mise en Place sowie selbstständiges Führen des zugeteilten Postens
- Produktion der Speisen für Anlässe und Events
- Einbringen von Ideen für die Menügestaltung
- Sicherstellung der Sauberkeit und Ordnung auf seinem zugeteilten Posten
- Umsetzung und Einhaltung der vorgegebenen Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien

Was wir uns wünschen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder Küchenangestellte/r EBA
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Freundliches, professionelles, sowie kunden- und dienstleistungsorientiertes Auftreten
- Flexibel, innovativ und kreativ
- Freundlichen und loyalen Umgang mit allen Mitarbeitenden und Vorgesetzten
- Hohes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein
- Eine gesunde Prise Humor

Was wir bieten

- Mehrheitlich keine Zimmerstunden
- Regelmässige Dienste
- Sicherer ganzjähriger Arbeitsplatz (auf Wunsch auch Saison)
- Übernahme von Kurskosten

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

Karin Lüthi
Leitung Administration
personal@hotelseeburg.ch