



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 per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

Produktionskoch/-köchin (m/w/d) 80 - 100%

Du arbeitest gerne nach vorgegebenen Rezepturen und Anweisungen? Geregelter Arbeitszeiten und Tagesdienst sind dir wichtig? Dann suchen wir genau dich!

Zu deinen Aufgaben gehören Vorproduktions-Arbeiten für anstehende Anlässe, Bankette und das à la carte Restaurant sowie die damit verbundenen Reinigungsarbeiten und bei Bedarf Mithilfe im Tagesgeschäft.

Was wir uns wünschen

- Erfahrung mit modernen Kochsystemen von Vorteil
- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder Küchenangestellte/r EBA
- gute Kommunikationsfähigkeit in deutscher Sprache
- sauberes und gepflegtes Auftreten
- "Macher" Mentalität mit kreativen Ideen
- freundlichen und loyalen Umgang mit allen Mitarbeitenden und Vorgesetzten
- hohes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein
- eine gesunde Prise Humor

Was wir bieten

- zwei fixe Ruhetage am Stück
- Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- sicherer ganzjähriger Arbeitsplatz (auf Wunsch auch Saison)
- Übernahme von Kurskosten
- Arbeiten mit modernsten Küchengeräten

Schreibe mit uns die Geschichte der Seeburg weiter!

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

Karin Lüthi | Leitung Administration | personal@hotelseeburg.ch