SEMINARHOTEL
AM ÄGERISEE

Unser SeminarHotel am Ägerisee ist mit seinen 14 modernen Seminarräumen, den 80 komfortablen Hotelzimmern, einem Restaurant mit Terrasse und der WilerBar ein angesehener Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich oder Luzern gelegen. Als kompetentes Team bieten wir unseren Gästen einen grosszügigen 4-Sterne-Komfort mit professioneller Seminarinfrastruktur und eine feine Küche von früh bis spät.

Zur Unterstützung unseres Küchenteams suchen wir einen

Chef de Partie (a) 100%

Wir bieten

- Eine unbefristete Festanstellung
- Professionelle Einarbeitungszeit, hohe Eigenverantwortung und kurze Entscheidungswege
- Eine feine Personalverpflegung und eine Personalunterkunft bei Bedarf
- Interessante Vergünstigungen im Hotel und Rabatte für Family&Friends
- Unterstützung in der beruflichen Weiterbildung und den internen Entwicklungsmöglichkeiten
- Ein angenehmes Arbeitsklima in einem innovativen und aufgeschlossenen Team das Freude daran hat, Gäste zu begeistern

Ihr Profil

- Sie haben eine Ausbildung als Koch und bringen Berufserfahrung auf dem Dessert-Posten mit
- Sie kochen voller Leidenschaft und verfügen über solide Fach- und Produktkenntnisse
- Sie sind offen für Neues, bringen Ideen ein und zeichnen sich durch Ihre Kreativität aus
- Sie sind ein Organisationstalent und überzeugen durch Ihre schnelle Auffassungsgabe
- Sie haben eine strukturierte und detailgetreue Arbeitsweise und sind eine verantwortungs-bewusste und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit
- Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil
- Teamspirit ist Ihnen wichtig und Sie motivieren Ihre Kollegen durch Ihre Loyalität, Einsatz-bereitschaft und Flexibilität zur Höchstleistung

Ihre Aufgaben

- Sie arbeiten in einem engagierten Küchenteam und können fachlich versiert auf allen Posten arbeiten, bevorzugt in der kalten Küche
- Sie verarbeiten frische, qualitativ hochstehende Produkte für unser à la carte Restaurant und für Bankett- und Seminarveranstaltungen
- Sie bereiten selbständig das Mise en Place für das Tagesgeschäft vor
- Sie unterstützen Ihre Kollegen bei hohem Arbeitsaufkommen und entlasten den Küchenchef mit Ihrer vorausdenkenden und verantwortungsvollen Arbeitseinstellung
- Sie halten die Hygienerichtlinien gemäss HACCP ein

Sind Sie interessiert? Dann möchten wir Sie kennenlernen!
Wir freuen uns über Ihr Bewerbungsdossier mit CV, Motivationsschreiben, Foto, Zeugnisse und Diplome an:
hrm@seminarhotelaegerisee.ch