

# SEMINARHOTEL

## AM ÄGERISEE

Zu unserem lebhaften Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich und Luzern entfernt, gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume, 80 komfortable Hotelzimmer, eine moderne Bar und zwei Restaurants.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir **nach Vereinbarung** einen pflichtbewussten und innovativen

### **Chef de Partie 100% (m/w)**

Sie sind ein dynamischer Koch aus Leidenschaft und sehen die Betriebsamkeit und Hektik einer regional ausgerichteten Küche im à la Carte, Bankett- und Seminarbereich als Herausforderung. In dieser verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Position organisieren und führen Sie zusammen mit dem Küchenchef den gesamten Küchenbereich und das 10-köpfige Team. Die Zufriedenheit unserer Gäste hat bei Ihnen höchste Priorität und deshalb begegnen Sie deren Anliegen mit vollem Engagement.

Sie sind für die Produktion und Fertigung der Speisen auf allen Posten der Küche zuständig, erledigen diverse administrative Arbeiten und helfen bei der Planung sowie Kalkulierung des Menüangebotes mit. Zudem vertreten Sie den Küchenchef bei dessen Abwesenheit und sind für die Einhaltung und Durchsetzung des Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien nach HACCP zuständig.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, haben bereits erste Erfahrung in der Position auf diversen Posten sammeln können und möchten gerne als Chef de Partie die nächste Position in Angriff nehmen können. Dann freut sich unsere Küchenteam sie kennen zu lernen.

Wir bieten Ihnen ein spannendes Aufgabengebiet in einem aufgeschlossenen und innovativen Team, das Freude daran hat, Gäste zu begeistern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bevorzugt per E-Mail in pdf Format (Motivationsschreibe, Diplome, Zeugnisse, CV mit Foto)

E-Mail an: [hrm@seminarhotelaegerisee.ch](mailto:hrm@seminarhotelaegerisee.ch)

Alexandra Kammermann, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri.