

Wir suchen ab sofort:



KLAUSENPASS HOTEL

Chef de Partie

Für unseren neuen Hotelbetrieb auf dem Klausenpass suchen wir **ab sofort** engagierte Verstärkung im Bereich Küche.

Ihre Aufgaben und Verantwortungsbereiche umfassen folgende Punkte:

- Leitung der ihm/ihr zugeteilten Station in der Küche.
- Fachgerechte Zubereitung der Speisen
- Gewährleisten des guten Geschmacks und Qualität der Speisen
- Saubere und effiziente Arbeitsorganisation der zugeteilten Station.
- Koordination der Arbeitsabläufe mit den Anderen Stationen.
- Mithilfe bei der Überwachung der Lagerbestände
- Anleiten der zugeteilten Mitarbeiter

Voraussetzungen die Sie für diese Stelle mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Leidenschaft für die Gastronomie
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein
- gute Kommunikationsfähigkeit
- Angenehmes, offenes und freundliches Auftreten
- eine Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise

Das bieten wir Ihnen:

- Junge, motivierte Küchenleitung mit internationaler Erfahrung
- interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- neue, moderne Infrastruktur
- die Möglichkeit kreative Impulse zu setzen
- Bei Bedarf ist eine Wohngelegenheit im oder nahe dem Betrieb vorhanden
- Arbeitsort an einem der schönsten Alpenpässe in der Schweiz
- wenn gewünscht fixe Freitage
- zeitgemässe Entlohnung, faire Anstellungsbedingungen und Trinkgeldbeteiligung

Haben wir Sie angesprochen?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die folgende E-Mail-Adresse: info@hotel-klausenpass.ch, Klausenpass-Betriebe AG, Klausenstrasse 91, 6465 Unterschächen