



**Eine solche Aussicht bei deiner Arbeit?
Kein Problem, bei uns ist das möglich!**

KLAUSENPASS
HOTEL

Wir suchen engagierte Verstärkung für die Sommersaison 2025 im Bereich Küche:

Chef de Partie

AUFGABEN- UND VERANTWORTUNGSBEREICHE:

- 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:

- 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
- deutsche oder englische Sprachkenntnisse

WAS WIR BIETEN:

- 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

Fühlst du dich angesprochen? Dann kontaktiere uns oder sende direkt deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an: info@hotel-klausenpass.ch.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!