



Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir
per 1. August oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie 100% (Festanstellung)

Du bist ein Gastronom mit Herz und suchst einen Betrieb, in dem du dich beruflich und persönlich weiterentwickeln kannst? Motivation und Engagement sind für dich selbstverständlich? Du bist eine fröhliche und teamorientierte Person? Dann müssen wir uns kennen lernen!

Dein Profil

- ✔ Erfolgreich absolvierte Koch/Köchin EFZ Ausbildung mit Berufserfahrung
- ✔ Erfahrungen in den Bereichen À la Carte und Bankett
- ✔ Selbständige und exakte Arbeitsweise welche als Vorbild fungiert
- ✔ Flexible und aufgestellte Persönlichkeit mit Loyalität

Deine Vorteile

- ✔ Junges, dynamisches und aufgestelltes Team
- ✔ Raum für Entscheidungen und Ideen
- ✔ Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✔ Rabatte in unseren Partnerhotels

Unsere Leistungen

- ✔ Jung, frech und beRAUSCHend Anderssein zu dürfen
- ✔ Gemeinsam mit uns wachsen
- ✔ Es erwartet dich eine innovative Aufgabe in einer Funktion, die Spass macht und zugleich fordert.

Überzeuge uns mit deiner Persönlichkeit!

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an
info@schwarzer-loewen.ch