



E I E N W Ä L D L I

Das Sporthotel Eienwäldli ist ein 3-Sterne Superior Hotel mit 20 hochwertigen und liebevoll eingerichteten Zimmern. Der familiäre, persönliche Charme und die Liebe zum Detail laden ein zum Entspannen und Erholen. Das leibliche Wohl der Gäste wird mit einem Restaurant und einem Café umsorgt. Unser vielfältiges kulinarisches Angebot reicht vom feinen Kaffee bis hin zum Gourmet Menü. So vielfältig wie das Essen und Trinken ist auch das Ambiente. Von gemütlich urchig über edel rustikal bis hin zu simpel heimelig finden unsere Gäste bei uns alles vor, stets im «Eienwäldli-Stil».

Für unser à la carte-Restaurant suchen wir per sofort

eine/n Chef de Partie (100%)

Ihre Aufgaben

- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf des à la carte Geschäftes, unter Einhaltung der Qualitätskriterien
- Eine perfekte Küchenorganisation

Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsbildung als Köchin oder Koch
- 2-3 Jahre Berufserfahrung
- Gute Deutschkenntnisse, jede weitere Sprache von Vorteil
- Hohe Gäste- und Serviceorientierung sowie ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein
- Selbstständige, stressresistente, teamfähige und flexible Persönlichkeit

Wir bieten

- Motiviertes Team in einem spannenden und professionellen Arbeitsumfeld
- eine der Position angemessene und faire Vergütung
- Entwicklungsperspektive für engagierte Mitarbeiter
- interne Vergünstigungen und Vergünstigungen bei diversen Partnerunternehmen

Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns elektronisch Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnisse, Diplome, etc.)

✉ personal@eienwaeldli.ch

☎ +41 41 637 19 49

