



Das ****Schloss Hünigen mit 49 Zimmern und Junior Suiten, einzigartigen Seminar- und Banketträumlichkeiten, Restaurant, Bar und atemberaubender Parkanlage zählt zu den führenden Eventlocations der Schweiz. Ein idealer Ort für inspirierende Events, unvergessliche Feierlichkeiten sowie Seminare, Konferenzen und Workshops.

Wir suchen per 1. März 2025 oder nach Vereinbarung eine/n

CHEF DE PARTIE KALTE KÜCHE/PÂTISSERIE (m/w) 80-100%

Ihre Aufgaben

Sie arbeiten selbstständig auf den Posten Gardemanger und Pâtisserie, sowohl für Bankette/Seminare und Events als auch für das à la Carte Restaurant

Bei Abwesenheiten wie z.B. Freitage/Ferien vertreten Sie den Chef Entremetier/ Chef Saucier.

Sie geben gerne ihr Wissen an unsere Lernenden weiter und unterstützen diese aktiv.

Sie pflegen einen sorgfältigen, verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Wir bieten

Regionalität, saisonale Produkte und Nachhaltigkeit stehen im Vordergrund.

Geregelte Arbeitszeiten und eine hervorragende Organisation der Küche.

Grosse Selbstständigkeit und Entwicklungsmöglichkeiten in einem jungen Team mit viel Möglichkeiten eigene Ideen einzubringen.

Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer innovativen Unternehmung.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre zum Koch oder Confiseur und bringen vorzugsweise Erfahrung aus renommierten Betrieben mit.

Sie kochen kreativ und beherrschen das Grund-Handwerk aus dem Effeff.

Sie sind ein/e innovative/r Fachmann/frau, dem/der ein inspirierendes Arbeitsumfeld und ein eingeschworenes Team wichtig sind.

Jetzt bewerben!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Gerne stellen wir Ihnen diese Stelle persönlich vor.

E-Mail: nicole.bucher@schlosshuenigen.ch

Ansprechpartner:
Nicole Bucher, Direktion

