

SEEHOF HOTEL DULAC

W E G G I S

CHEF DE PARTIE (M/W/D)

SAISONSTELLE 01.05.-30.09.2025

DEINE WIRKUNGSBEREICH

Du führst eigenverantwortlich deinen Posten und bereitest frische Speisen für à-la-carte-Gäste, Hotelgäste und Gruppen zu. Du sorgst für einen sauberen und organisierten Arbeitsplatz, arbeitest eng mit dem Küchenchef zusammen, übernimmst Mitverantwortung für Qualität, Hygiene und Wareneinsatz. Du bringst dich aktiv bei der Gestaltung des kulinarischen Angebots ein.

WAS DU MITBRINGST

Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ oder gleichwertige Qualifikation, Erfahrung als Chef de Partie oder motivierter Commis mit Entwicklungspotenzial. Du arbeitest strukturiert, sauber, mit Liebe zum Detail und hast Freude an frischer, unkomplizierter Küche. Teamgeist, Eigenverantwortung sowie Deutsch- oder Englischkenntnisse runden dein Profil ab.

WAS WIR BIETEN

Kreatives Arbeiten mit frischen Produkten, ein wertschätzendes Umfeld mit flachen Hierarchien, Mitgestaltungsmöglichkeiten, Vertrauen und ein motiviertes Team. Zudem erhältst du 30% Mitarbeiterabbatt in unseren Partnerbetrieben.

LUST AUF EINEN SOMMER MIT STIL & SEELE?

JETZT BEWERBEN!