

Chef de Partie

Begeistern in einem jungen, dynamischem Team an einem einmaligen Ort

Das Restaurant Schloss Seeburg ist die Oase am Bodensee. Inmitten wunderbarer Natur, geniessen unsere Gäste den Blick auf den Bodensee. Unser a la carte Restaurant verfügt über rund 35 Plätze. Im Blauen Saal bewirten wir Hochzeiten und Gruppen bis zu 60 Personen. Das Burgzimmer eignet sich für kleine Veranstaltungen bis 20 Personen. Im Sommer pulsiert das Leben auf unserer Seeterrasse.

Wir suchen per sofort einen Chef de Partie. Saison oder Jahresanstellung.

Aufgabenbereich

Sie haben Freude in einen jungen, motivierten Team Verantwortung zu übernehmen und sind in der à la carte Küche auf allen Posten genau so wie in der Bankettküche einsetzbar. Sie setzen ihr Fachwissen gekonnt um und haben freude, Neues auszuprobieren.

Anforderungen

Was wir von Ihnen erwarten:

- Sie haben eine berufliche Grundbildung als Koch EFZ abgeschlossen
- Sie überzeugen durch Ihre Fachkenntnisse
- Sie kochen mit Freude und scheuen den Gästekontakt nicht
- Sie können sich durchsetzen und sind dabei stets ein guter Kommunikator.
- Sie begeistern Menschen und arbeiten mit einer gesunden Prise Humor

Was Sie von uns erwarten dürfen:

- Wir bieten Ihnen ein lebhaftes Umfeld in einem jungen und ehrgeizigen Team
- Wir kommunizieren offen und transparent und geben ehrliche Feedbacks
- Wir lassen Ihrer Kreativität und Ihren Ideen Raum

Auf Ihre vollständige Bewerbung per Mail, an Marc Wöhrle, kuechenchef@schloss-seeburg.ch freuen wir uns. Bitte beachten Sie, dass wir nur vollständige Bewerbungen berücksichtigen können.