



Arbeiten und Mitgestalten beim besten Arbeitgeber des Jahres 2018

Das Hotel und Gesundheitszentrum Hof Weissbad genießt einen ausgezeichneten Ruf als innovatives und erfolgreiches Unternehmen. Den Erfolg verdanken wir unseren rund 200 freundlichen und motivierten Mitarbeitenden. Die Auszeichnung als bester Arbeitgeber widerspiegelt unsere mitarbeiterorientierte Unternehmensphilosophie.

Per 01. Mai 2019 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Chef de Partie Gardemanger 100% (w/m)

Ihre Aufgaben

- Zubereitung, Kontrolle und Bereitstellung von Gerichten und Mise-en-place in Eigenverantwortung
- Führung von Jungköchen und Mithilfe in der Ausbildung von Lernenden
- Mitsprache bei Menu-Kartengestaltung

Ihr Profil

- Fundierte Ausbildung als Köchin/Koch und Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Eigenständige Persönlichkeit, die Kreativität, eine ideenreiche Ader und Experimentierfreude mitbringt
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein und Ordnungssinn
- Engagement und Flexibilität
- Sie behalten den Überblick auch an arbeitsintensiven Tagen

Unser Angebot

- Mitgestaltung der Zukunft des erfolgreich positionierten Betriebes im Gesundheitstourismus
- Flache Hierarchiestufen schaffen schnelle, unkomplizierte Kommunikations- und Entscheidungswege
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und grosszügige Mitarbeiter-Nebenleistungen
- Hochmotiviertes, junges Team

Für weitere Informationen zu dieser Stelle steht Ihnen Käthi Fässler, Küchenchefin, unter Telefon +41 71 798 80 80 oder k.faessler@hofweissbad.ch, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per E-Mail an Bianca Schläpfer, Leiterin HR, b.schlaepfer@hofweissbad.ch.