



Köchin/Koch | Chef de Partie – Entremetier (w/m/d)

100 % ab 1. August 2026 oder nach Vereinbarung

Frische Ideen und feinsten Genuss. Gemeinsam begeistern wir unsere Gäste – vorwiegend von Montag bis Freitag in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie.

Ihre Hauptaufgaben

- Als leidenschaftliche/r Köchin/Koch bereiten Sie mit Freude frische und regionale Produkte zu und veredeln diese für Mittags- und Abendmenüs, Bankette, Flying Dinners oder exklusive Buffets.
- Sie gestalten das kulinarische Angebot für bis zu 200 Seminargäste pro Mahlzeit aktiv mit.
- Mit modernen Ernährungstrends sind Sie vertraut und können unsere Gerichte entsprechend kreativ umsetzen, um unseren Gästen ein gesundes, überraschendes Geschmackserlebnis zu bieten.
- Sie legen Wert auf einen achtsamen Umgang mit Ressourcen: Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität sind für Sie keine Schlagworte, sondern gelebte Praxis.
- Ihr Fachwissen geben Sie gerne weiter: Sie coachen und motivieren junge Talente im Team.
- Hygiene und Ordnung sind für Sie selbstverständlich, genauso wie das eigenständige Überwachen der Vorräte.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch EFZ sowie Berufserfahrungen in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- Eigenverantwortlich, zuverlässig und engagiert im Team
- Qualitätsbewusst, insbesondere im Hinblick auf unsere Nachhaltigkeitsbestrebungen
- Kreativ mit einem Gespür für kulinarische Trends
- Erfahrung mit vegetarischer/veganer Küche und Allergenen/Unverträglichkeiten von Vorteil
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil
- Mobilität (Wolfsberg liegt rund 20 Gehminuten vom Bahnhof Ermatingen entfernt)

Ihre Perspektiven

- Kollegiale Mitarbeit in einem engagiertem, hochmotiviertem 15-köpfigem Team
- Planbare Arbeitszeiten, vorwiegend von Montag bis Freitag in Früh-, Mittel- oder Spätschicht
- Wochenenden und Feiertage üblicherweise frei
- Sehr ansprechendes, internationales Arbeitsumfeld in idyllischer Umgebung
- Kostenloser Parkplatz
- Persönliche Arbeitskleidung und Wäscheservice

Über uns

Wolfsberg – UBS Center for Education and Dialogue ist das exklusive Seminar- und Konferenzzentrum der UBS AG an einzigartiger Lage oberhalb Ermatingen TG mit Blick auf den Untersee. Es verfügt über ein modernes Seminargebäude mit 22 Konferenz- und Meetingräumen, 127 Hotelzimmern sowie historischen Gebäuden aus dem 16. Jahrhundert.

Bereit für frischen Wind in Ihrer Karriere?

Dann freut sich Nicole Koch über Ihre Bewerbung: hr@wolfsberg.com

Wolfsberg – UBS Center for Education and Dialogue

Telefon: +41 71 663 56 19 | Internet: www.ubs.com/wolfsberg