

Koch/ Köchin EFZ - Chef de Partie (w/m/d) 80-100%

Kochen Sie mit Leidenschaft in einem historischen Ambiente

Willkommen im Hotel Kloster Fischingen – einem Ort, an dem Kulinarik, Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Unsere Küche ist bekannt für qualitativ hochwertige Gerichte, die saisonale und regionale Produkte mit kreativen Ideen verbinden. **Werden Sie Teil unseres Teams und gestalten Sie als Koch / Köchin - Chef de Partie unvergessliche Geschmackserlebnisse.**

Ihre Mission:

- Eigenverantwortliche Führung eines Postens in der warmen oder kalten Küche.
- Zubereitung und Anrichten von Gerichten für unser à la carte Restaurant, Bankette und Veranstaltungen.
- Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienevorschriften (HACCP).
- Kreative Mitgestaltung und Weiterentwicklung unseres Speisenangebots.
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam und Unterstützung des jungen Küchenchefs.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ oder gleichwertige Qualifikation.
- Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position.
- Leidenschaft für die gehobene Gastronomie und Kreativität in der Zubereitung von Speisen.
- Zuverlässigkeit, Teamgeist und Flexibilität.
- Organisationstalent und Freude an einem lebhaften Arbeitsumfeld.



Das erwartet Sie:

- Ein moderner Arbeitsplatz in einem einzigartigen, historischen Ambiente.
- Ein dynamisches Team, das zusammen an einem Ziel arbeitet.
- Faire Anstellungsbedingungen und attraktive Mitarbeiter-Benefits.
- Raum für Kreativität und die Chance, eigene Ideen einzubringen.
- Vielfältige Aufgaben und spannende Herausforderungen.

Sind Sie bereit?

Werden Sie Teil unseres Teams und bringen Sie Ihre Leidenschaft für Gastfreundschaft ins Kloster Fischingen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung

per E-Mail an

Murat.Baki@klosterfischingen.ch

Leiter Hotellerie & Gastronomie

www.klosterfischingen.ch