

Vakanzen

Für unsere Neueröffnung ab April suchen wir

Küchenchef/Gourmetkoch

- Grossdenkend, detailfokussiert, Leader/Coach für ein Team für 2 Restaurants
- Teamorientiert, leidenschaftlich und bodenständig in der Produkteauswahl
- Emphatisch für Gast und Team
- Selbstständig und proaktiv
- Unterstützend im Denken und Handeln
- Erfahrung und bestehende Auszeichnung von 14-15 Punkten Gault Millau

Sous Chef/in/rechte Hand des Küchenchefs

- eigenverantwortlich, selbstmotivierend, unterstützend nach oben und unten

Koch/in

- interessiert, teamorientiert, Durchhaltewillen, trägt zum Team bei, Erfahrung im gehobenen Gastrobetrieb

Hilfskoch/in

- wissbegierig, hartnäckig, fröhlich, pingelig

Service/Bankettaushilfen Stundenbasis

- regional, emphatisch, gastorientiert und flink

Frühstücksaushilfe Stundenbasis/Diverse Pensen

- fröhlaufsteher, organisiert, motivierend, selbstständig

Servicefachangestellte/Diverse Pensen

- passioniert, Verkaufstalent, kommunikativ, herzlich, iheimisch

Abwascher/in Spülküche

- fleissig, strukturiert, teamorientiert, interessiert

Etagenmitarbeiter/in mit Englisch/Deutsch/Mit Erfahrung in der Hotellerie

- pingelig, flexibel, putzfreudig, teamorientiert

Gouvernante/in mit Englisch/Deutsch/Mit Erfahrung in der Hotellerie

- fokussiert, umgänglich, qualitätsbewusst, teamorientiert

Rezeptionist/in

- Detailfanatisch, emphatisch, lustig, teamorientiert, selbstständig, ordentlich

Wir suchen Dich in unserem Rössli, um mit dir die Pferde zu satteln und in eine erfolgreiche Zukunft zu starten.

Wysses Rössli Schwyz
Tradition und Qualität erleben

Wir freuen uns auf alle Bewerbungen, mit Strahlkraft unter

Humanresources@seerausch.ch

041/501 01 31

Hotel Seerausch, Buochserstrasse 54, 6375 Beckenried
Angela Hug/Gérard Kuhn