



Unser Speiseangebot definiert sich durch den offenen Grill inmitten des Restaurants. Durch die offene Showküche sind wir im Fokus unseres Publikums und können so auf eine lockere Weise eine Beziehung zu unseren Gästen aufbauen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie (Festanstellung)

Sie sind spontan, fröhlich und flexibel? Ob Bankett oder à la carte – Ihre Speisenzubereitung ist immer ein Gaumenschmaus? Teildienst – ja gerne! Dann müssen wir uns kennenlernen.

Ihr Anforderungsprofil

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Kochlehre und haben schon erste Berufserfahrungen gesammelt. Sie verfügen über eine hohe Geschmackssicherheit und behalten Ihre speditive, exakte Arbeitsweise auch in hektischen Situationen. Die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der Qualitäts- und Sicherheitsstandards ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Unsere Leistungen

Jung, frech und beRAUSCHend Anderssein zu dürfen und gemeinsam wachsen. Es erwartet Sie eine innovative Aufgabe in einer Funktion, die Spass macht und zugleich fordert.

Erste Fragen beantwortet Ihnen unser Gastgeber Gérard O. Kuhn gerne telefonisch unter 041 501 01 31. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail unter humanresources@seerausch.ch.