



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 nach Vereinbarung

## **Chef de Partie „Entremetier“ (Festanstellung)**

Sie sind spontan, fröhlich und flexibel? Beilagen sind Ihre Leidenschaft, vom knackigen Gemüse bis zum sämigen Risotto? Ob Bankett oder à la carte – Ihre Suppen sind einfach köstlich und Ihre Pasta al dente? Teildienst – ja gerne! Dann müssen wir uns kennenlernen.

### **Ihr Anforderungsprofil**

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Kochlehre und haben schon erste Berufserfahrungen auf dem Entremetier 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](mailto:humanresources@seerausch.ch).