



HOTEL | RESTAURANT | BOUTIQUEKONFERENZZENTRUM

Unser Haus befindet sich inmitten einer gepflegten Parklandschaft oberhalb des Untersees. Das Hotel bietet 39 stilvoll eingerichtete Gästezimmer. In unserem modernen und hellen Restaurant und auf unserer Seeterrasse verwöhnen wir bis zu 80 Gäste mit einer mediterran inspirierten Küche. Für Bankette und Familienfeiern besteht die Möglichkeit bis zu 130 Personen zu bewirten. In der Remise lassen die Gäste den Tag entspannt ausklingen. Die komfortablen Seminarräume für Veranstaltung mit bis zu 65 Teilnehmern runden unser Angebot ab. Zu Tagungen, Vorträgen, Produktpräsentationen heissen wir bis zu 180 Teilnehmer willkommen heissen.

Zur Verstärkung unseres jungen Küchenteams, das mit frischen Produkten und kreativen Ideen arbeitet suchen wir zum nächstmöglichen Termin einen engagierten

Chef de Partie

100 %

Ihre Aufgaben

- Zubereitung der Gerichte des à la carte Bereichs
- Zubereitung der Menüs für unsere Seminargäste
- Zubereitung von Menüs & Buffets für den Bankettbereich
- Qualitätskontrolle und –sicherung
- Eigenverantwortliches mise en place
- Einhaltung der HCCPA Vorschriften

Ihr Profil

- Ausbildung als Koch und erste Praxiserfahrung
- flexibel und kreativ
- Sie handeln und denken qualitätsbewusst.
- Sie arbeiten verantwortungsbewusst und teamorientiert
- Sie sind bereit in Wechselschicht (Früh/Spät) - auch am Wochenende zu arbeiten

Was bieten wir

- Eine vielseitige Tätigkeit mit Eigenverantwortung
- Eine Ganzjahresstelle
- Ein kleines dynamisches und engagiertes Team
- Geregelte Arbeitszeiten
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Sie fühlen sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per mail an info@lilienberg.ch