



Wir suchen die Fröhlichen, die Kommunikativen, die Anpacker, die Mitdenker, die Verantwortungsvollen und die Kundenorientierten.

Du hast Freude an der Gastronomie? Hilf mit, unsere Gäste zu begeistern!

## **Chef de Partie (m/w/d)**

*Unbefristet | 100% Arbeitspensum | Eintritt nach Vereinbarung*



Du liebst die gehobene Gastronomie, arbeitest leidenschaftlich mit frischen, hochwertigen Grundprodukten und behältst auch in hektischen Momenten den Überblick? Du hast deine Ausbildung als Koch erfolgreich abgeschlossen, bereits mehrjährige Erfahrung gesammelt und suchst nun den nächsten Schritt mit eigener Postenverantwortung?

Dann sollten wir uns kennenlernen! Auf dich warten ein einmaliger Arbeitsort, Raum für kreative Ideen und ein engagiertes, aufgestelltes Team.

### **Deine Aufgaben**

- Eigenverantwortliche Führung und Organisation eines Küchenpostens (Postenverantwortung)
- Fachgerechte Zubereitung und ansprechende Präsentation von Speisen – vom à la carte bis zum 180-Personen-Bankett
- Anleitung und Unterstützung von Commis de Cuisine und Lernenden
- Aktive Mitarbeit bei der Entwicklung neuer Gerichte, Menüs und Saisonkarten
- Überwachung des Warenbestands, Durchführung von Bestellungen und ökonomische Verwertung der Lebensmittel
- Konsequente Einhaltung und Kontrolle der Hygiene-, Qualitäts- und Arbeitssicherheitsstandards (HACCP)

### **Das bringst du mit**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie mehrjährige Berufserfahrung (idealerweise bereits in einer vergleichbaren Position)
- Strukturierte, exakte und speditive Arbeitsweise – auch unter hoher Belastung
- Starkes Qualitäts- und Kostenbewusstsein sowie hohes Verantwortungsbewusstsein
- Führungskompetenz, Teamgeist und Freude an der Weitergabe von Wissen
- Gute Deutsch- und/oder Englischkenntnisse (jede weitere Sprache ist ein Plus)



### **Das bieten wir dir**

- Ein dynamisches, vielseitiges Arbeitsumfeld mit Platz für deine kulinarischen Ideen
- Einzigartiger Arbeitsort mitten in der Natur
- Personalunterkunft bei Bedarf vorhanden
- Regelmässige Team-Events
- Gezielte Unterstützung bei Aus- und Weiterbildungen (auch finanziell)
- Attraktive Vergünstigungen für dich, deine Familie und Freunde (Restaurant, Hotel, Shop sowie in Partnerhotels in der ganzen Schweiz)
- Doppelpack gesucht? Wenn dein/e Partner/in ebenfalls eine neue Herausforderung sucht: Bring sie/ihn mit – passende Aufgaben finden wir!

### **Bereit für die neue Herausforderung?**

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail.

Entdecke unsere kleine Welt auf [www.blausee.ch](http://www.blausee.ch).

Sende deine Bewerbung an:

Lena Buergi/Ute Richter/ [admin@blausee.ch](mailto:admin@blausee.ch) / Tel +41 33 672 33 33

**Dein neues Team freut sich, dich kennen zu lernen!**