

Das Restaurant AGLIO E OLIO ist ein Spezialitätenrestaurant, integriert in das Konzept des HOF SPEICHER's. Unser Auftrag besteht darin, unsere Bewohner sowie unsere externe Kundschaft täglich aufs Neue und auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Das Restaurant ist mit 13 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Koch/ Chef de Partie

Wir suchen zur Verstärkung unseres kreativen Küchenteams einen Chef de Partie (m/w) per Juni 2020.

Ihre Aufgaben

- Selbstständiges Arbeiten am zugeteilten Posten. Vertretung der anderen Chef de Parties auf den anderen Posten.
- Mitverantwortung bei der Umsetzung & Überwachung des Hygienekonzeptes

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung EFZ
- Erfahrung in der gehobenen, modernen à la Carte Küche
- Fundiertes handwerkliches Können
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Hohes Qualitätsbewusstsein mit Blick fürs Wesentliche
- Umsetzungsstärke sowie Begeisterungsfähigkeit
- Zuverlässige, belastbare, flexible und teamorientierte Persönlichkeit
- Freundlichkeit und Pünktlichkeit

Wir bieten

- Moderne Kücheninfrastruktur
- Möglichkeit Verantwortung zu übernehmen und Ideen einzubringen
- Attraktive Arbeitszeiten, in der Regel ohne Zimmerstunde
- Leistungsgerechte Entlohnung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen idealerweise per E-Mail. Hof Speicher, Restaurant AGLIO E OLIO, Herr Benjamin di Gallo, benjamin.digallo@hof-speicher.ch, Telefon 071 343 80 20, Zaun 5-7, 9042 Speicher