



Sous Chef (m/w/d) Chef de partie (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Sie kommen aus der Gourmetgastronomie.
- Mit Ihrer Kreativität begeistern Sie unsere Gäste jedes Mals aufs Neue und bringen neue kreative Ideen und Einflüsse mit.
- Sie sind bereit mit uns gemeinsam durch leidenschaftliches Engagement und Flexibilität unsere Ziele zu übertreffen.

Ihr Profil

- Mehrjährige Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position in der gehobenen Gastronomie
- Leidenschaft für eine neuzeitliche und kreative kulinarische Linie
- Sehr gute Warenkenntnisse
- Organisationstalent
- Respektvollen und loyalen Umgang mit Mitarbeitern, Kollegen und Vorgesetzten
- Belastbarkeit, Flexibilität, Begeisterungsfähigkeit und Verantwortung
- Sicheres Auftreten

Wir bieten

- Einen innovativen und zukunftssicheren Arbeitsplatz
- Die Möglichkeit sich zu verwirklichen
- Eine offene und transparente Kommunikation
- Leistungsgerechte Konditionen beim Gehalt

Kontakt:

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf eine persönliche Kontaktaufnahme!

Bewerbung an Hannah Van Remoortel hannah@hotelpostander.ch

