

## Chef de Partie und Sous-Chef (m/w)



Restaurant | Bar | Lounge

Zur Verstärkung unseres Küchen-Teams suchen wir ab **März/April 2022** eine kreative, selbständige, flexible und teamfähige Persönlichkeit. Wir wünschen uns jemanden der unsere Individual-, Bankett- und Cateringgäste mit Freude und Professionalität kulinarisch verwöhnen möchte.

### Deine Aufgaben

- Bereitstellung der erforderlichen mise en place
- Zubereitung kreativer Speisen
- Lebensmittelkontrolle und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Pflege der Maschinen, Apparate und Einrichtungen
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Küchenablauf
- Teamorientiertes arbeiten

### Dein Profil

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin EFZ oder langjährige Berufserfahrung als Hilfskoch
- Sichere Ausdrucksweise in Deutsch
- Hohe Sozialkompetenz
- Freude Gäste kulinarisch zu verwöhnen und die Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

### Wir bieten

- Ein dynamisches, junges und motiviertes Team
- Eine Saisonstelle ab März/April bis Ende September/Okttober oder nach Vereinbarung
- Ein Arbeitsplatz direkt am See
- Offenheit für Kreativität und neue Ideen
- Ein familiäres Betriebsklima
- Frisches, klassisches wie auch modernes Speiseangebot
- Flexible, unregelmässige Arbeitszeiten, abends und am Wochenende

### Anforderungen

Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin EFZ oder langjährige Berufserfahrung als Hilfskoch

### Sprache

Sichere Ausdrucksweise in Deutsch

### Betrieb

Restaurant Winkelbadi in Horw – das Juwel direkt am See.

### Bewerbung/Kontakt

Vivonda GmbH  
Restaurant Winkelbadi  
Edgar Ming  
Seestrasse 6  
6048 Horw

Telefon: 041 340 44 25

Mail: [info@winkelbadi.ch](mailto:info@winkelbadi.ch)