

Chef de Partie (m/w/d) im Château Gütsch Luzern

Für unser exklusives Château Gütsch in Luzern suchen wir einen talentierten und leidenschaftlichen Koch, der unser kulinarisches Angebot auf ein neues Level hebt.

Aufgaben:

- Kreation und Zubereitung von hochqualitativen und ansprechenden Gerichten
- Gewährleistung der Einhaltung höchster Hygiene- und Qualitätsstandards
- Überwachung und Kontrolle der Lagerbestände auf dem eigenen Posten
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam für einen reibungslosen Ablauf
- Tägliche Planung der Arbeitsabläufe auf dem eigenen Posten.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Kreativität, Präzision und Liebe zum Detail
- Teamgeist, Kommunikationsstärke und Belastbarkeit
- Hohe Serviceorientierung und Gästebegeisterung
- Gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil

Wir bieten:

- Ein freundliches und motiviertes Team
- Inspirierendes Arbeitsumfeld in einem historischen Schlossambiente
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeitervergünstigungen im Château Gütsch

Wenn Sie Ihre Leidenschaft für die kulinarische Kunst entfalten möchten und Teil eines erstklassigen Teams im Château Gütsch werden wollen, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen inklusive Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen an administration@chateau-guetsch.ch

Wir laden Sie herzlich ein, Teil unseres Teams zu werden und die Gäste des Château Gütsch zu verwöhnen.