

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## **Chef de Partie** oder **Commis de Cuisine** (m/w) 100%

### **Ihre Aufgaben**

- Mitarbeit Verpflegung von Gästen (à la carte, Produktion und Gruppenverpflegung)
- Warenannahme, Mise en place, fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Unterstützung bei der Anleitung der Klienten in arbeitsagogischen Belangen im Bereich Küche (geschützte Arbeitsplätze, berufliche Massnahmen der IV, Ausbildungen)
- Einhalten der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit

### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung von Vorteil
- Solide Kenntnisse in der schweizerischen Gastronomie
- Sie arbeiten speditiv, zielorientiert, flexibel und behalten in hektischen Situationen den Überblick
- Kreativität sowie exaktes Produzieren sind Ihnen genauso eigen wie selbständiges und organisiertes Arbeiten

### **Wir bieten**

- Interessantes und vielfältiges Arbeitsumfeld
- Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV Gastronomie
- Interne Weiterbildungen in einem vernetzten Sozialunternehmen

### **Ihre Bewerbung**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an

JUNGFRAU HOTEL | SEEBURG Frau Ruth Eichenberger  
Untere Bönigstrasse 35 3800 Interlaken T 033 845 84 00  
personal@seeburg.ch [www.jungfrau-hotel.ch](http://www.jungfrau-hotel.ch)