

boutiquehotel.restaurant.bar

walliserkanne & sigis.bar | grächen | wallis

unser restaurant walliserkanne zählt zu den führenden à la carte gastronomie betriebe der ferienregion grächen- st. niklaus und verlangt von jedem mitarbeiter viel kreativität, engagement und flexibilität. unser restaurant besteht aus 110 sitzplätzen auf 2 etagen sowie einer sonnenterrasse mit 50 sitzplätzen, wo wir unseren gästen köstliches aus küche und keller servieren.

bist du interessiert?

ab sofort suchen wir einen **chef de partie für unser restaurant**. du bist flexibel und belastbar und arbeitest gerne in einem team, sprichst deutsch und hast eine ausbildung zum koch und bereits erfahrung in der gastronomie? dann bist du unser neues teammitglied!

neben einem modernen gastronomiebetrieb mit fairen, unkomplizierten arbeitsbedingungen und interessanten gästen wartet ein junges team auf dich!

wir bieten:

- vollmöblierte wohnung im dorf (max 10 minuten fussweg)
- faire arbeitszeiterfassung
- 5 tage woche
- top eingerichtet und unterhaltende kücheninfrastruktur
- jahresstelle mit 10 wochen urlaub (jeweils nach der sommer und wintersaison ca. 5 wochen betriebsferien)
- diverse mitarbeiterevents

zu deinen aufgaben gehören:

- organisation und führung eines eigenen posten - hauptsächlich saucier und entremetier posten
- qualitätskontrolle der zu verarbeitenden produkte
- mitverantwortlich für einen reibungslosen serviceablaufs
- überwachung und einhaltung des hygienekonzepts und standards
- sicherstellung eines effizienten wareneinsatzes
- unterweisung des commis de cuisine sowie praktikanten



anforderungen:

- abgeschlossene ausbildung zum koch
- hohes mass an verantwortungsbewusstsein und loyalität
- hohe leistungsbereitschaft und belastbarkeit
- sehr gute deutschkenntnisse
- offen für neues

auf deine bewerbung freuen wir uns.

sara & hannes schalbetter

