

Arbeiten wo andere «einen Moment Ferien» geniessen!

Das Marina Walensee in Unterterzen begrüsst Sie malerisch gelegen, unmittelbar am Ufer des Walensees. Das UNESCO Weltkulturerbe Sardona im Rücken und die berauschte Kulisse der Churfürsten machen diesen Ort zu einem Erlebnis an sich. Nur wenige Schritte entfernt befindet sich die Talstation der Gondelbahn Seejet, welche erholungssuchenden- sowie sportbegeisterten Gästen gleichermaßen zahllose Perspektiven bietet.

Für das Marina Walensee suchen wir zur saisonalen Verstärkung des Teams für die **Sommersaison 2023** (ab 1. Mai bis 31. Oktober) einen motivierten und selbstständigen

Chef de Partie (m/w/d, 100%)

Ihre Aufgaben

- Herstellung der Posten und Bankett Mise en Place (Saucier oder Gardemanger/Pâtisserie)
- Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten für das à la carte- und Bankettgeschäft
- Mitwirken an der neuen Speisekarte
- Postenbestellungen
- Wareneingangs-, Lager- und Temperaturkontrolle
- Allgemeine Reinigungsarbeiten unter Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

Was wir erwarten

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder gleichwertige Ausbildung
- Erste Erfahrungen als gelernter Koch/Köchin
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil
- Selbständigkeit, Teamfähigkeit, Kreativität, Belastbarkeit und Flexibilität

Was wir bieten

- Interessante, abwechslungsreiche Arbeitsstelle, bei der Selbständigkeit gefragt ist
- Angenehmes und freundliches Arbeitsklima in einem kollegialen Team
- Ein attraktiver und schön gelegener Arbeitsplatz direkt am See mit ÖV - Anschluss

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Tobias Schär auf Ihre Bewerbung und für weitere Auskünfte zur Stelle stehen Ihnen Karin & Duri Maissen (gastgeber@marina-walensee.ch / Tel. +41 81 720 31 00) zur Verfügung.

Marina Walensee AG

Tobias Schär
Leiter HR
Molseralpstrasse 9
8898 Flumserberg

Email: karriere@marina-walensee.ch
Telefon: +41 (0)81 720 15 15

