





HOTEL LANDGASTHOF

KEMMERIBODENBAD

Wir sind ein dynamisches, familiengeführtes, innovatives Emmentaler Traditionshaus. Seit 1834 schreibt unser Haus Hotel- und Gastronomiegeschichte. Heute wie damals, sind wir ein Ort genussvoller Geselligkeit. Unser Restaurant verfügt über 160 Sitzplätze und 100 Plätze auf der Terrasse. Im Hotel bieten wir 30 individuell und heimelig eingerichtete Zimmer an. Wir sind Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, Guide Bleu, Best3Star Hotel uns Swiss Quality Hotels. Im 2018 wurden wir von der NZZ als bestes Schweizer 3-Sterne Hotel ausgezeichnet

Zur Unterstützung unseres 15-köpfigen Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung

eine/n Chef de Partie 80-100%

Das erwartet Sie bei uns:

Eine abwechslungsreiches und spannendes Tätigkeitsfeld in einem bekannten Schweizer Gastronomiebetrieb. Neben dem klassischen Kochhandwerk bieten wir Kochworkshops, kulinarische Events wie unsere Kitchenparty und unseren Foodtruck. Eine familiäre Betriebsführung und ein top-motiviertes Team. Bei uns können Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit einbringen. Weiterbildungen werden begrüsst und unterstützt. 50% Rabatt bei Übernachtungen in den Best3Star Hotels. Als Mitarbeitende erhalten Sie 50% Rabatt auf Ihren Essenskonsumationen bei Besuchen in unserem Restaurant.

Das erwarten wir von Ihnen:

Kochen ist Ihre Leidenschaft, Sie sind kreativ, teamfähig, gut organisiert und motiviert. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung. Dann passen Sie perfekt zu unseren Küchenkünstlern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Kontakt:

Alexandra Invernizzi Kemmeribodenbad 181 | 6197 Schangnau Tel. 034 493 77 77 | <u>a.invernizzi@kemmeriboden.ch</u> www.kemmeriboden.ch

Lernen Sie unser Team kennen: kemmeriboden.ch/ueber-uns/team





