



SCHLOSS MAIENFELD 1247

Zur Ergänzung unserer Küchen-Crew im neuen Schloss Maienfeld suchen wir ab Oktober 2020 eine/n:

Chef de Partie zu 100% (w/m)

Das Opening ist geplant – nun brauchen wir Dich! – Hast Du Lust gemeinsam mit uns die Neueröffnung des Schloss Maienfeld in der Bündner Herrschaft zu erleben? Leidenschaft am Kochen, Teamspirit und die Passion Gäste zu begeistern sind Eigenschaften, die Dir wichtig sind? Dann heissen wir Dich willkommen in unserem jungen, motivierten Team.

Deine Aufgaben als Chef de Partie

- Selbstständiges Arbeiten in der vielseitigen Küche des Schloss Maienfeld für die verschiedenen Outlets
- Eigenständige Führen eines Postens
- Aktive Mitarbeit und Selbstinitiative bei Menuvorschlägen
- Zubereitung der Gerichte nach unseren Anforderungen
- Mitarbeit im Tagesgeschäft, bei Events oder Caterings
- Logistik- und Reinigungsarbeiten, um einen reibungslosen Service zu gewährleisten
- Allgemeines Mise en place für das Tagesgeschäft und die Events

Deine persönlichen Eigenschaften als Chef de Partie

- Student einer Hotelfachschule
- Jung und motiviert
- Gute Deutsch Kenntnisse, Englisch von Vorteil
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Hohes Mass an Selbstorganisation
- Positives, sicheres und gepflegtes Auftreten sowie die Passion gemeinsam mit dem Team Höchstleistungen zu erbringen um auch in Spitzenzeiten organisiert, kompetent und professionell zu arbeiten.

Das bieten wir Dir

- Integration in ein junges und motiviertes Team
- Die Möglichkeit an unterschiedlichen Einsatzorten unsere anspruchsvollen Gäste zu begeistern
- Teilhaben an einem innovativen und neuzeitlichen Gastronomiekonzept
- Zukunftsperspektive
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Deine elektronischen Bewerbungsunterlagen an: tim.disch@1xanders.ch
Dein Ansprechpartner: Tim Disch

Schloss Maienfeld, ein Betrieb der 1Xanders GmbH