

Das Weisse Rössli setzt auf die frische, französisch-mediterrane Küche von Mathieu Bacon, welcher von Gault&Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet wurde. Die Gerichte sind leicht, ehrlich und ohne Schnick-schnack. Die Basis dafür stellen saisonale Grundprodukte von hoher Qualität, welche ausschliesslich im Rössli verarbeitet werden.

Per Mai 2023 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Chef de Partie 100%

Hauptaufgaben

- Gerichte für À la carte, Tagesmenüs und Bankette kochen und anrichten
- Einen Posten selbständig führen
- Mitverantwortlich für die Lernenden und Praktikanten in der Küche
- Die hohen Qualitätsstandards einhalten
- HACCP-Hygienekonzept umsetzen

Profil

- Abgeschlossene Kochlehre und vorzugsweise mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Fundierte Fach- und Produktekenntnisse
- Hohe Qualitätsansprüche und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse, jede weitere Fremdsprachenkenntnis sind ein Plus

Unser Angebot

- Eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung in einem wachsenden Unternehmen
- Deine Ideen und Inputs sind uns sehr wichtig
- In einem jungen Team und familiären Umgang arbeiten wir gemeinsam daran, das Rössli weiterzuentwickeln
- Sonntag, Montag Ruhetag, samstags nur Abends geöffnet

Gerne erwarten wir deine Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugnisse per E-Mail an info@weisses-roessli.ch

Christina Aigner
044 212 63 00