



H O T E L L A N D G A S T H O F KEMMERIBODENBAD

Wir sind ein dynamisches, familiengeführtes innovatives Emmentaler Traditions Haus. 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 und Swiss Quality Hotels. Im 2018 wurden wir von der NZZ als bestes Schweizer 3-Sterne Hotel ausgezeichnet und im 2020 erhielten wir zum vierten Mal in Folge den Swiss Wine List Award 5-Sterne „ausgezeichnet“.

Zur Unterstützung unseres 15-köpfigen Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung

eine/n Chef de Partie 80-100%

Wir bieten:

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, bei uns können Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit einbringen. Weiterbildungen werden begrüsst und unterstützt. 50% Rabatt bei Übernachtungen in den Best3Star Hotels.

Unsere Anforderungen an Sie:

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:

Reto Invernizzi
Kemmeribodenbad 181 | 6197 Schangnau
Tel. 034 493 77 77 | r.invernizzi@kemmeriboden.ch
www.kemmeriboden.ch

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

