



Chef de Partie

(m/w, 80-100 %)

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung

Pensum: 80-100 %

Ort: Seminar-Hotel Rigi, Weggis

<https://www.hotelrigi.ch/>

Das **Seminar-Hotel Rigi in Weggis** liegt direkt am Ufer des Vierwaldstättersees. In drei charmanten Häusern aus der Jahrhundertwende empfangen wir unsere Ferien- und Seminargäste mit Freude und Leidenschaft.

Unsere 55 modernen Zimmer laden zum Verweilen und Wohlfühlen ein. Die sechs lichtdurchfluteten Seminarräume bieten Raum für inspirierende Begegnungen und kreative Ideen – für grosse wie kleine Gruppen bis 120 Personen. Mit viel Herzblut schaffen wir einen Ort, an dem sich Gäste wie Mitarbeitende gleichermaßen wohlfühlen. Offene Teamkultur, aufmerksamer Service und echte Gastfreundschaft prägen unseren Alltag – für ein Hotelenerlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine engagierte und motivierte Persönlichkeit, die unsere Küche mit fachlicher Kompetenz, strukturierter Herangehensweise und Herzlichkeit prägt.

Deine Hauptaufgaben:

- Selbstständige Zubereitung von Speisen für Seminar-, Bankett- und Restaurantbetrieb auf hohem Qualitätsniveau
- Eigenständige Planung und Organisation der Küche sowie Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs während Service- und Veranstaltungszeiten
- Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien
- Fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln sowie Kontrolle von Lagerung und Warenbestand
- Mitarbeit bei Bestellungen, Inventuren und Menüentwicklung mit Kostenbewusstsein
- Verantwortungsvolle Vertretung des Küchenchefs bei Abwesenheit

Dein Profil:

- Motivierte und dynamische Persönlichkeit mit Leidenschaft fürs Kochen
- Abgeschlossene Berufslehre als Koch / Köchin EFZ
- Praktische Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Allrounder, der / die auf allen Posten eingesetzt werden kann
- Fokussiert und belastbar, auch in hektischen Situationen
- Teamplayer, der / die kreativ, flexibel, einsatzfreudig und loyal ist
- Freude an frischer und gesunder Küche
- Sicheres und angenehmes Auftreten sowie gute Umgangsformen und Freude am Gästekontakt
- Flexibilität in Bezug auf Arbeitszeiten im Seminarbetrieb
- Grundverständnis für Warenwirtschaft und Preiskalkulation
- Eigenantrieb, unsere Gäste mit Qualität und Herzlichkeit zu begeistern

Was wir bieten:

- Ein dynamisches, angenehmes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Gut planbare Dienste (Abendschicht grösstenteils nur bis 20.30 Uhr)
- Möglichkeit, Prozesse aktiv mitzugestalten und deine Ideen einzubringen
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege in einem familiären, wertschätzenden Arbeitsumfeld
- Berufliche wie auch persönliche Weiterentwicklung und Förderung
- Eine Unternehmenskultur, die von Vertrauen, Offenheit und Zusammenhalt geprägt ist
- Wunderschöne Lage direkt am Vierwaldstättersee

Wir freuen uns auf Dich!

Werde Teil unseres Teams und gestalte mit uns einen Ort, an dem sich Gäste willkommen fühlen – wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:
mariana.wirz@hotelrigi.ch

