

Zehn Minuten von St. Gallen entfernt mit herrlichem Blick auf Bodensee und Berge präsentiert sich das Relais & Châteaux Mammertsberg mit einzigartiger Architektur, charmant und stilvoll. Unsere Küche ist mit 17 Gault Millau Punkten und 1 Michelin Stern ausgezeichnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per August 2018 oder nach Vereinbarung.

Chef de Partie w/m

Sind Sie Koch aus Leidenschaft, mit abgeschlossener Berufslehre und haben bereits Erfahrung als Chef de Partie.

Sie arbeiten selbstständig, sind teamfähig und kreativ.

Ihre Aufgaben:

- * Selbstständige Organisation der Mise-en-place
- * Pflichtbewusstes Führen eines Postens
- * Verantwortung für die Qualität der Speisen
- * Reibungsloser Serviceablauf
- * Mitsprache bei der Menüplanung

Wir bieten eine gute Plattform für Ihre Karriere. Ein moderner Arbeitsplatz mit einem jungen, dynamischen und motivierten Team, wartet auf Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Relais & Châteaux Mammertsberg
August & Luisa Minikus
Bahnhofstrasse 28
9306 Freidorf

info@mammertsberg.ch
www.mammertsberg.ch

Tel. +41 71 455 28 28