



Ab Februar 2025 oder nach Vereinbarung sucht unser Küchen-Team eine/n

Chef de Partie Tournant/e (100%-Pensum)

Deine Aufgaben:

- Vertretung der Postenchefs bei deren Abwesenheit
- Unterstützung aller Posten inklusive Bankettküche und Produktion
- Bei Bedarf Koordination am Pass

Wir bieten Dir:

- Einen top modernen und gut organisierten Arbeitsplatz im ersten Cabrio-Restaurant der Schweiz (eröffnet im Nov. 2022)
- Durchdachtes Angebot, gepflegter Kochstil, kreative Präsentation
- Saisonal wechselnde Karten, Deine Inputs sind bei der Gestaltung der Gerichte willkommen
- Familiäre Umgebung mit motivierten Teamkollegen
- Zukünftige Karriereperspektiven mit Aufstiegsmöglichkeiten
- Faire Arbeitsbedingungen und Entlohnung
- Interesse an einer langfristigen Zusammenarbeit

Du bringst mit:

- Ideal-Alter 20-40 Jahre
- Leidenschaft für den Kochberuf
- Erfahrung als Chef de Partie in gehobenen à la carte-Betrieben, vorzugsweise in der CH
- Erfahrung in modernen Kochmethoden (Produktion-Fertigung / Cook & Chill / Sous-vide)

Schnuppere mehr Eichberg-Luft auf www.eichberg.com.

Wir möchten Dich gerne kennenlernen und freuen uns, wenn Du uns mehr Infos über Dich sendest an jobs@eichberg.com.

Cabrio-Restaurant Eichberg, Eichbergstrasse 38, 5707 Seengen
Familien Wengenmaier & Mahler mit Team

