

Das neue Walliserhof Grand-Hotel & Spa Saas-Fee blickt auf eine über 130-jährige Geschichte zurück. Das modern alpine 5-Sterne-Hotel bietet ganzheitliche Erholung, Aktivität und Kulinarik für „Body, Mind & Soul“ im atemberaubenden Gletscherdorf.

To be inspired is great, to inspire is GRAND!

Ab 1. November 2022 suchen wir:

Demi Chef de Partie (m/w)

Seien Sie Teil eines jungen, motivierten Küchenteams und formen Sie mit uns die kulinarische Zukunft unseres Hotels

Your GRAND Duties:

- Jungkoch/-köchin in den Restaurants Cäsar Ritz und Del Ponte
- Engste Zusammenarbeit mit dem jeweiligen Chef de Partie
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs auf dem eigenen Posten
- Koordination mit den anderen Küchenstation

Your GRAND Skills:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie von Vorteil
- Sie sind aus Leidenschaft auf verschiedenen Posten einsetzbar
- Strukturierte, organisierte und kreative Arbeitsweise
- Hohes Mass an Qualitätsbewusstsein
- Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Selbständigkeit
- Teamfähigkeit und gute Kommunikationsfähigkeiten
- Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Liebe zu Detail und Perfektion
- Gute Deutschkenntnisse, Englisch und/oder Französisch von Vorteil
- Berufserfahrung in der Schweiz erwünscht

Your GRAND Advantages:

- Ein sehr interessantes Tätigkeitsfeld im wunderschönen Saas-Fee
- Arbeiten, wo andere Ferien machen
- Eine Vielzahl von Mitarbeiter-Benefits nicht nur bei uns im Haus, sondern schweizweit und in der Gruppe der Private Selection Hotels und Relais & Châteaux
- Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten

Inspired?

Dann begeistern Sie uns mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Leonie Felgentreu / Lara Burgener
hr@walliserhof-saasfee.ch