



Mitten in der Schaffhauser Altstadt bietet der Kronenhof seinen Gästen ein kleines, aber feines 3-Sterne Hotel mit 42 Zimmern und Suiten, Räumlichkeiten für Anlässe aller Art und ein City-Wellness mit Saunen und Dampfbädern. Das Herzstück des Kronenhofs ist jedoch seine vielfältige, unkomplizierte und stets belebte Gastronomie.

Wir sind ein junges, aufgeschlossenes und lebhaftes Team und wir suchen per Mai 2024 (oder nach Vereinbarung) einen **Chef de Partie (Koch / Köchin)**

Ihre Aufgabe als Chef de Partie (m/w):

- Übernahme eines Postens in der Produktion sowie Fertigung
- Zubereiten von warmen und kalten Vorspeisen
- Zubereitung von Hauptgerichten und Desserts
- täglicher operativer Küchenablauf
- Warenbewirtschaftung unter Anleitung des Küchenchefs
- Qualitätskontrolle Lebensmittel

Sie bringen mit:

- Freude und Interesse am Beruf
- hohes Mass an Hygiene- und Qualitätsbewusstsein
- eine Ausbildung als Koch/Köchin (EFZ von Vorteil)
- 1-2 Jahre Berufserfahrung
- Freude an der Arbeit im Team
- hohe Belastbarkeit
- selbständiges Arbeiten

Wir bieten Ihnen:

- eine Arbeitsstelle in einem aufstrebenden Hotel mitten in der schönsten Altstadt der Schweiz
- Mitarbeit in einem jungen und aufgeschlossenen Team
- eine spannende Aufgabe in einem gut organisierten Betrieb
- geregelte Arbeitszeiten
- eine faire Entlohnung

Kontakt

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier an direktion@kronenhof.ch.

Kronenhof AG
Hotel, Gastronomie & Wellness
Philipp Thommen, Hoteldirektor
Kirchhofplatz 7, 8200 Schaffhausen
direktion@kronenhof.ch / 052 635 75 75