



Mitten in der Schaffhauser Altstadt bietet der Kronenhof seinen Gästen ein 3-Sterne-Hotel mit 42 Zimmern und Suiten sowie einem City-Wellness. Das Herzstück des Kronenhofs ist jedoch seine lebendige Gastronomie: ein beliebtes À-la-carte-Restaurant, eine gemütliche Bar, vielseitige Räume für Anlässe aller Art und eine Sonnenterrasse mit bestem Blick zum Munot.

**Chef de Partie gesucht! Per 1. Januar 2026 oder nach Vereinbarung –**  
bring dein Können und deine Leidenschaft in unser lebhaftes Küchenteam!

**Deine Aufgabe als Chef de Partie (Koch/Köchin):**

- 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
- planbare und faire Arbeitszeiten / flexible Arbeitszeitmodelle
- Raum für Kreativität und eigene Ideen
- Kostenfreies Abonnement für das Fitnessstudio

**Kontakt**

Wir freuen uns auf Dein Bewerbungsdossier an [direktion@kronenhof.ch](mailto:direktion@kronenhof.ch).

Kronenhof AG  
Hotel, Gastronomie & Wellness  
Philipp Thommen, Hoteldirektor  
Kirchhofplatz 7, 8200 Schaffhausen  
[direktion@kronenhof.ch](mailto:direktion@kronenhof.ch) / 052 635 75 75