



Für unsere Restaurants Panorama, il Gusto, Schwiizer Stube, Siam sowie für Bankette und Events im Seminarbereich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis Pâtissier (m/w) 100%

Diese Aufgaben warten auf Sie

- Vor- und Zubereiten von Süßspeisen im Bereich Frühstück, Seminar- Bankett, à la Carte, Kaffeepausen
- Auf - und Ausbau sowie die Neuausrichtung des Postens
- Arbeiten und Einhalten nach Betriebsvorgaben (HACCP / Lebensmittelrichtlinien)
- Diverse Reinigungsarbeiten in der Küche und der dazugehörigen Lager
- Teamübergreifende Arbeiten im Bereich à la Carte und Bankett
- Kreative Mitgestaltung der Dessertspeisen
- Bestellung und Inventur von Frisch und Lagerwaren

Das bringen Sie mit

- Leidenschaft für Süßspeisen-Kreationen
- Arbeitserfahrung in der Pâtisserie, vorzugsweise mit einer abgeschlossenen Ausbildung als Koch / Köchin oder Bäcker/in – Konditor/in – Confiseur/in
- Organisatorische Persönlichkeit und selbstständige Arbeitsweise
- Sicheres Auftreten vor dem Gast
- Teamordiniertes Mitwirken
- Aufgreifen von Trends in diesem Bereich
- Flexible Arbeitseinstellung an Wochenende und Feiertagen

Das bieten wir

- Strukturierte und organisierte Führung

- Abwechslungsreiche und spannendes Aufgabengebiet
- Dynamisches, internationales Küchenteam
- Moderne Kücheneinrichtungen
- Unterstützung bei der beruflichen Weiterentwicklung
- Attraktive Mitarbeitervergünstigungen

JETZT BEWERBEN

Sie suchen eine neue Herausforderung? Dann senden Sie uns heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Swiss Holiday Park · Personalabteilung · CH-6443 Morschach
+41 41 825 50 20 · bewerbung@shp.ch · www.swissholidaypark.ch