



**Wir verstärken unser Küchenteam
Chef de Partie 100%
per sofort oder nach Vereinbarung**

Im Herzen vom Toggenburg befindet sich der Thurpark in Wattwil.

In verschiedenen Räumen und Sälen können grosse und kleine Anlässe wie Hochzeiten, Betriebs- und Vereinsausflügen sowie Familienfeiern jeder Art durchgeführt werden. Total können im Restaurant bis 100 Personen, in unserem grossen Saal 350 und in der Gartenwirtschaft 50 Personen bewirtet werden.

Mit einer marktfrischen Küche verwöhnen wir alle kleinen und grossen Gäste in unserem Hause. Es steht ein reichhaltiges à la carte Angebot sowie eine der Saison angepasste Spezialitätenkarte zur Verfügung. Das Markenzeichen des Thurpark ist die ideale Kombination aus privaten und geschäftlichen sowie kulturellen Anlässen, die durch die Raumvielfalt und die gute Küche bestens abgedeckt werden können.

Unsere Anforderung:

- Abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in der Position als Chef de Partie oder bereit für den nächsten Karriereschritt
- Erfahrung im Zubereiten der Speisen sowohl im à la carte- wie auch im Bankettbereich
- Eigenständige Arbeitsweise sowie Teamfähigkeit
- Gute Organisation und Struktur beim Arbeiten und ein hohes Qualitäts- wie auch Verantwortungsbewusstsein
- Leidenschaft für Ihren Beruf und Ihr Handwerk
- Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem sowie Kreativität

Ihre Aufgabe:

Sie sind als Chef de Partie für den reibungslosen Betriebsablauf in Ihrem Arbeitsbereich verantwortlich. Weiter übernehmen Sie in Abwesenheit vom Küchenchef das Bestellwesen sowie Kontrolle bezüglich Qualität, Hygiene und Sicherheit.

Sie sind aufgestellt, verantwortungsbewusst und verlieren auch in hektischen Zeiten den Überblick nicht? Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns über Ihre elektronische oder schriftliche Bewerbung:

Thurpark Gastro GmbH
Frau Madeleine Meile
Volkshausstrasse 23
9630 Wattwil
+41 71 988 11 11 / info@thurpark.ch