



# Köchin / Koch (80 - 100 %)

## Chef de Partie

ab 1. April 2026 oder nach Vereinbarung

### Ihre Aufgaben

In unserem kleinen, engagierten Küchenteam zaubern Sie als Chef de Partie täglich frische, kreative und abwechslungsreiche Mittagsgerichte für das Free-Flow-Angebot in unserem Restaurant. Hier treffen sich Seminargäste, Mitarbeitende, Aspirant/-innen und externe Besucher.

Bei besonderen Anlässen wie Feste, BBQ's und Bänkette (auch an Abenden und Wochenenden) kochen Sie im Team elegante, mehrgängige Menüs, die begeistern – das Auge und den Gaumen.

Sie übernehmen Mitverantwortung für die tägliche Warenkontrolle und achten auf die Einhaltung unserer hohen Hygienestandards. Sauberkeit und tägliche Reinigungsarbeiten sind für Sie selbstverständlich.

### Das bringen Sie mit

- Ausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Küche
- Organisationstalent mit Teamgeist und guter Kommunikation
- Selbständiges Arbeiten gewohnt
- Belastbarkeit und Flexibilität, auch in stressigen Situationen
- Innovativ mit Liebe zum Detail
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse

### Kontakt

**Seminarzentrum Hitzkirch**  
Janet Hofmann, Leiterin Gastronomie  
[janet.hofmann@seminarhitzkirch.ch](mailto:janet.hofmann@seminarhitzkirch.ch)  
041 919 63 51



### Machen Sie den ersten Schritt!

Ihr Dossier erreicht uns via [iph-hitzkirch.ch/jobs](http://iph-hitzkirch.ch/jobs)