

# Bereit, mit uns alles zu geben?

Bewirb dich jetzt beim #teamPERREN!

## Chef de Partie (m/w/d) 100%

Ab 10. Dezember 2024 oder nach Vereinbarung.



Mach mit uns zusammen den Urlaub unserer Gäste noch etwas schöner.

Mountain more – worry less.

### DAS KANNST DU ERWARTEN

Einen modernen und flexiblen Arbeitgeber:

- Hervorragende Konditionen bei einer sicheren Anstellung
- Echter Team-Spirit und eine herzliche Arbeitsatmosphäre
- Friends & Family Rate
- F & B Rabatte
- Teamevents
- Weiterbildungsmöglichkeiten

### DEINE PERSON

Du bist eine Gastgeber-Persönlichkeit und bringst folgende Skills mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Kreativität, Leidenschaft und Engagement für die Küche
- Teamfähigkeit und gute Kommunikationsfähigkeiten

### DEINE AUFGABEN

Alles, was nötig ist damit unsere Gästen einen unvergesslichen und reibungslosen Urlaub erleben:

- Zubereitung von warmen und kalten Gerichten
- Organisation und Planung des Arbeitsablaufs
- Einhaltung des HACCP Konzepts
- Unterstützung der Küche in allen Bereichen

### DEIN KONTAKT

MERITA ELJEZI | [HR@HOTEL-PERREN.CH](mailto:HR@HOTEL-PERREN.CH) | [@PERREN.ZERMATT](https://www.instagram.com/perren.zermatt)

Alpine Hotel Perren

Hotel Perren AG | Vispastrasse 10 | 3920 Zermatt