



CRESTA  
PALACE

Seit über 110 Jahren begrüsst das Cresta Palace Hotel seine Gäste in Celerina und bietet exzellenten Service und ein zweites Zuhause für Generationen. Das im Jugendstil erbaute 4 Sterne Superior Hotel verzaubert mit kulinarischen Genüssen und exklusiver Ausstattung.

Zur Verstärkung unseres Teams, suchen wir ab der kommenden Sommersaison 2019

## Chef de partie (m/w)

### Aufgabenbereich:

- Sie führen Ihren Posten selbständig und zuverlässig
- Sie halten die gesetzlichen Hygienevorschriften ein
- Sie sind verantwortlich für unser italienisches Restaurant „Giacomo's“ (7.5 Punkte Guide Bleu), unser Restaurant „Intermezzo“ sowie für durchschnittlich 120 Halbpensionsgäste
- Sie führen und schulen einen Mitarbeiter auf Ihrem Posten

### Anforderungen:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre
- Sie haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Sie verfügen über ein hohes Qualitätsbewusstsein
- Sie geben Ihre Fachkenntnisse gerne an Auszubildende weiter
- Sie sind überaus motiviert etwas Neues zu lernen und Ihre bisherigen Erfahrungen einzubringen
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen und Produkten
- Die Hotellerie fasziniert Sie.

**Fühlen Sie sich angesprochen?**

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.



**Cresta Palace Celerina AG**

Personalbüro

Via Maistra 75

CH-7505 Celerina

**Telefon:** +41 81 836 56 56

**E-Mail:** [job@crestapalace.ch](mailto:job@crestapalace.ch)

**Ansprechpartner:** Herr Evin Dilmen