



Seit über 50 Jahren bereitet die EHL Ssth (Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie) in Passugg junge Menschen auf ihre berufliche Laufbahn vor. Die EHL Ssth bietet vernetzte Ausbildungsgänge von der Grundbildung über die höhere Fachschule bis hin zum Bachelor an. Seit 2014 ist die Ssth Teil der EHL Gruppe (Ecole hôtelière de Lausanne Group), die zu den renommiertesten akademischen Hospitality Management Bildungsanbietern der Welt gehört.

Wir suchen ab Januar 2021 oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie, Asiatische Küche (m/w/d)

Sie stellen allerlei Arten von Sushi unter anderem Maki-, Nigiri-Sushi und Sashimi zu sowie verschiedene Gerichte der asiatischen Küche. Sie helfen bei der praktischen Ausbildung mit und führen das Outlet «Umami» unter Aufsicht des Executive Chef.

IHRE HAUPTAUFGABEN:

- Vor-und Zubereitung aller Arten von Sushi sowie verschiedene asiatische Gerichte
- Kreation von innovativen, neuen Speisen
- Mise en Place für das Tagesgeschäft
- Tägliche Reinigungsarbeiten auf den Posten
- Aufgaben im Hygienebereich gemäss unserem HACCP-Konzept

IHR PROFIL:

- Koch EFZ und entsprechende Weiterbildungen (von Vorteil mit einem FA)
- Erfahrung in der Asiatischen Küche (Sushi, Chinese, Thai)
- Mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie
- Erfahrung und Freude mit dem Umgang von Jugendlichen
- Gute sprachliche Deutsch und Englisch Kenntnisse
- gepflegtes Auftreten, gute Umgangsformen

Unsere Mitarbeitenden sind uns wichtig. Aus diesem Grund bieten wir ihnen nicht nur ein spannendes und internationales Arbeitsumfeld. Um mehr zu erfahren, schauen Sie auf unsere [Homepage](#).

Think you've got what it takes? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie an Frau Leonarda Parpan Voneschen, HR Business Partner (leonarda.parpan@ssth.ch) schicken können.

Für Fragen steht Ihnen gerne Herr Alfred Zuberbühler, Executive Chef (081 255 11 11) zur Verfügung.

Folgen Sie uns auf den verschiedenen Social-Media-Kanälen.

