



Das \*\*\*\* Boutique Hotel Schloss Hünigen mit 49 Zimmern und Junior Suiten ist ein wertvoller Ort!  
Ein Ort für einzigartige Hochzeiten, hochwertige Seminare und Genussmenschen.

Im Restaurant L'Artisan werden ausschliesslich saisonale und regionale Produkte verwendet – wenn immer möglich in Bio-Qualität. Der Weinkeller ist mit über 180 verschiedenen biodynamischen oder biologischen Weinen bestückt und ladet zum genussvollen Verweilen ein.

Wir suchen per 1. Juni oder Juli 2026 oder nach Verfügbarkeit eine/n

## CHEF DE PARTIE KALTE KÜCHE/PÂTISSERIE (M/W) 80-100%

### Ihre Aufgaben

Sie arbeiten selbstständig auf den Posten Gardemanger und Pâtisserie, sowohl für Bankette/Seminare und Events als auch für das à la Carte Restaurant

Sie betreuen die Fachmänner und -frauen von morgen mit Herzblut und grossem Engagement.

Sie unterstützen das ausgezeichnete Betriebsklima mit Ihrem empathischen Auftreten.

Sie pflegen einen sorgfältigen, verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln.

### Wir bieten

Regionalität, saisonale Produkte und Nachhaltigkeit stehen im Vordergrund.

Grosse Selbstständigkeit und Entwicklungsmöglichkeiten in einem jungen Team mit viel Möglichkeiten eigene Ideen einzubringen.

Ein sehr strukturiertes und hervorragend geplantes Arbeitsumfeld; Zimmerstunde nur in Ausnahmefällen.

Betriebsferien über Weihnachten / Neujahr

### Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch oder Confiseur und bringen vorzugsweise Erfahrung aus renommierten Betrieben mit.

Sie kochen kreativ und beherrschen die Kunst des guten Kochens.

Sie sind ein/e innovative/r Fachmann/frau, dem/der ein inspirierendes Arbeitsumfeld und ein eingeschworenes Team wichtig sind.

### Jetzt bewerben!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Gerne stellen wir Ihnen diese Stelle persönlich vor.

E-Mail: [nicole.bucher@schlosshuenigen.ch](mailto:nicole.bucher@schlosshuenigen.ch)

Ansprechpartner:  
Nicole Bucher, Direktion