



Das ****Schloss Hünigen mit 49 Zimmern und Junior Suiten, einzigartigen Seminar- und Banketträumlichkeiten, Restaurant, Bar und atemberaubender Parkanlage zählt zu den führenden Eventlocations der Schweiz. Ein idealer Ort für inspirierende Events, unvergessliche Feierlichkeiten sowie Seminare, Konferenzen und Workshops.

Wir suchen per Juni 2026 oder nach Vereinbarung eine/n

COMMIS DE CUISINE (m/w) 80-100%

Ihre Aufgaben

Unterstützung des Küchenteams bei der täglichen Mise en Place
Zubereitung und Anrichten von Speisen auf verschiedenen Posten
Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der Hygienevorschriften (HACCP)
Mitverantwortung für einen reibungslosen Ablauf in der Küche
Unterstützung bei Banketten, Seminaren und à-la-carte Service
Kreatives Mitwirken bei der Weiterentwicklung unseres kulinarischen Angebots

Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und bringen vorzugsweise Erfahrung aus renommierten Betrieben mit.
Sie kochen kreativ und beherrschen das Grund-Handwerk aus dem Effeff.
Sie arbeiten strukturiert und sauber
Sie sind ein/e innovative/r Fachmann/frau, dem/der ein inspirierendes Arbeitsumfeld und ein eingeschworenes Team wichtig sind.

Wir bieten

Ein vielfältiges und interessantes Tätigkeitsfeld an einem ausserordentlich schönen Ort.

Grosse Selbstständigkeit und Entwicklungsmöglichkeiten.

Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer innovativen Unternehmung.

Schichtdienst - KEINE ZIMMERSTUNDE

Betriebsferien über Weihnachten - Neujahr

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

Ansprechpartner:
Nicole Bucher, Direktion



**SCHLOSS
HÜNIGEN**