

Chef de Partie (m/w/d) – BadiBar Zug

Wer wir sind – Dein neuer Lieblingsarbeitsplatz

Die BadiBar Zug ist nicht einfach nur eine Badi – sie ist **DER Place to Be am Zugersee!** Ob im Sommer mit Sonne, Cocktails und guter Laune oder im Winter mit Fondue, Gondeln und Hüttenzauber – wir bieten die perfekte Mischung aus Urlaubsfeeling und Stadtnähe.

Was uns besonders macht?



Top Lage direkt am Zugersee – Arbeiten mit Aussicht!



Beste Drinks, feinstes Essen & entspannte Vibes – weil Genuss bei uns grossgeschrieben wird.



Sommer = Beachclub-Feeling | Winter = Bergzauber – Abwechslung garantiert!



Saisonaler Ganzjahresbetrieb mit Stadtvorteilen

Wenn du Bock auf einen **Job mit Fun-Faktor, ein cooles Team** und unvergessliche Erlebnisse hast, dann bist du bei uns genau richtig!

Dein Spielfeld:

Als Chef de Partie bist du verantwortlich für deinen Posten und sorgst mit deinem Können und deiner Kreativität dafür, dass unsere Gäste kulinarisch begeistert werden. Du arbeitest eng mit dem Küchenteam zusammen, bringst deine Ideen ein und hältst unseren hohen Standard mit Leidenschaft und Präzision.



Stärken:

- Teamplayer durch und durch – Zusammenarbeit ist das A und O
- Sauberkeit und Hygiene sind für dich keine Extras, sondern Standard
- Organisationstalent – du behältst auch in der Rush-Hour den Überblick



Superkräfte:

- Belastbarkeit – Stress bringt dich nicht aus der Ruhe
- Geschwindigkeit – du arbeitest effizient und präzise
- Leidenschaft – Kochen ist für dich mehr als nur ein Job



Motto:

"Kochen, lachen, rocken – das ist mein Rezept!"



Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin

- Erfahrung als Chef de Partie oder ambitionierter Demi Chef de Partie
- Liebe zum Detail und den Anspruch, nur das Beste auf den Teller zu bringen
- Ein hohes Mass an Eigenverantwortung und eine Hands-on-Mentalität



Das bieten wir dir:

- 2 Monate (März & Oktober) bezahlte Ferien - Saisonbetreib mit den Vorzügen in der Stadt zu leben
- Zimmerstunde mit Urlaubsfeeling direkt am Zugersee
- Kreativer Freiraum und Möglichkeiten zur Weiterentwicklung
- Eine top Bezahlung und Wertschätzung für deine Arbeit
- Einen Arbeitsplatz, an dem es nie langweilig wird.

Klingt nach dir? Dann bewirb dich jetzt und werde Teil unseres Teams!

Sende eine Mail mit Lebenslauf und warum du der richtige für uns bist an info@badibar.ch oder fülle das Formular am Ende der Seite aus.