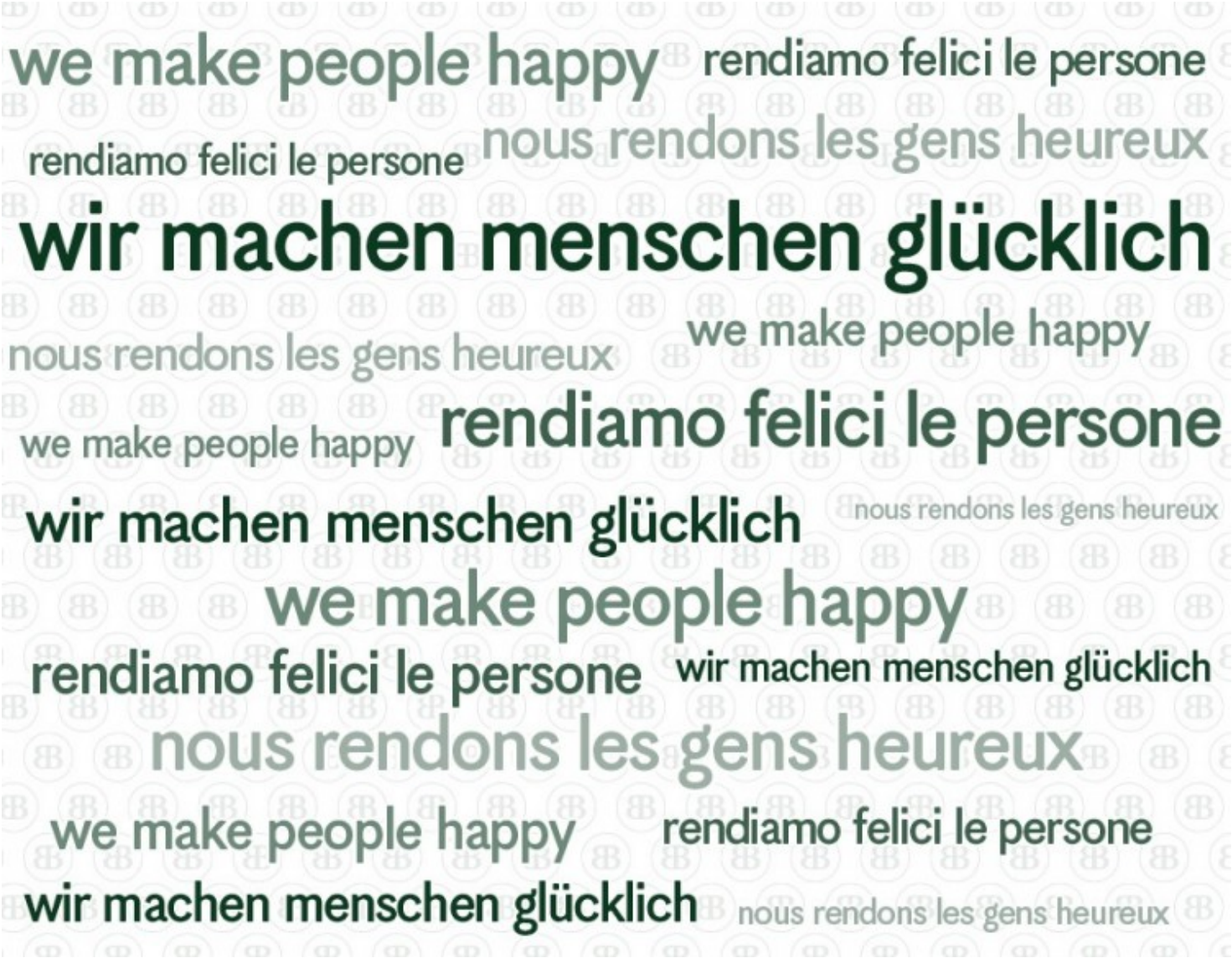


Chef de partie (m/f/d) 100% per la stagione estiva 2027

Finalmente lavorare in Ticino!

Entra a far parte della nostra squadra: un ambiente di lavoro cordiale, professionale e motivato ti aspetta. Non vediamo l'ora di conoscerti!

Cerchiamo:

Da metà marzo 2027 fino a ottobre 2027 cerchiamo, per rafforzare il nostro team di cucina, uno/una

Chef de partie (m/f/d) 100%

Hai passione per la cucina, lavori con precisione e ami creare esperienze gastronomiche di qualità? Allora entra a far parte del nostro team e contribuisci ogni giorno a offrire ai nostri ospiti momenti di autentico piacere culinario.

I tuoi compiti principali saranno:

- Preparazione e realizzazione di piatti freschi e di alta qualità
- Organizzazione e coordinamento autonomo delle attività giornaliere, settimanali e mensili
- Collaborazione con gli altri reparti e preparazione della mise en place quotidiana, inclusi i controlli qualitativi per garantire la massima soddisfazione degli ospiti
- Supporto alla pianificazione e allo sviluppo dei menù insieme allo Chef di cucina
- Gestione economica delle derrate alimentari e rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare secondo gli

standard HACCP

- Preparazione della mise en place per il settore pasticceria e dessert
- Preparazione della mise en place per colazione e cena
- Esecuzione di lavori preparatori e di riordino, nonché corretta gestione e pulizia delle postazioni di lavoro

Il tuo profilo:

- Esperienza progressiva in una posizione simile
- Affidabilità e un alto grado di responsabilità
- Capacità organizzative, lavorare in modo indipendente e pulito
- Capacità di lavorare in team e abilita comunicative
- Flessibile e pronto all'azione
- Conoscenze delle normative HACCP
- Buona conoscenza della lingua italiana, il tedesco è un vantaggio
- Lavori di preparazione e messa a punti
- Gestire da solo un posto in cucina

Offriamo:

- Un ambiente di lavoro rispettoso
- Un team giovane e dinamico
- Opportunità di avanzamento e di sviluppo
- Ottimi benefici sociali
- Camera in albergo / centro Brissago
- Parcheggio gratuito
- Tariffe speciali per famiglia e amici
- Sconti nei nostri ristoranti
- Benefits Reka ad. puoi fare il pieno in molte stazioni di servizio a condizioni vantaggiose
- Eventi aziendali esclusivi per i collaboratori

Interessato?

Il seguente link ti illustrerà la nostra attività:

https://youtu.be/AlXePxFFGSk

Saremo lieti di ricevere la tua candidatura informativa con curriculum vitae e certificati.

Per ulteriori domande o informazioni siamo a tua disposizione.

Jetzt bewerben

Parkhotel Brenscino Brissago
Via Sacro Monte 21
6614 Brissago

mailto:

application+job+r5ipi1z7@onlyfy.jobs
www.brenscino.ch



