

Werde Teil unserer Kräuterwelt

---

## Chef de Partie (m/w/d)

---

Unser 18-Zimmer-Boutique-Hotel auf der autofreien Rigi, eingebettet zwischen dem Vierwaldstättersee und den Alpen auf 1'550 m ü. M., vereint Natur, Gastfreundschaft und Genuss.

Wenn du in einem Betrieb arbeiten möchtest, der anders denkt und handelt, bist du bei uns genau richtig.

### DEINE AUFGABEN

---

- Du bringst deine Leidenschaft für die gehobene Küche ein.
- Du arbeitest eng mit unserem kreativen Küchenteam zusammen und entwickelst neue Gerichte mit Kräutern und lokalen Produkten.
- Qualität und Sorgfalt stehen für dich an erster Stelle – du setzt unsere Nachhaltigkeitsphilosophie mit Begeisterung um.
- Du behältst auch in lebhaften Momenten den Überblick

### WAS DU MITBRINGST

---

- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.
- Freude daran, anders zu kochen als andere – saisonal und direkt aus der Natur.
- Motivation, dich weiterzuentwickeln und kreativ einzubringen.
- Ein Gespür für Aromen, Kräuter und nachhaltige Verarbeitung.
- Teamgeist, Herzlichkeit und Lust auf eine Gemeinschaft, die mehr als nur ein Arbeitsplatz ist.

### WAS WIR DIR BIETEN

---

**Ein Arbeitsplatz mit Weitblick:** Arbeiten umgeben von Natur und atemberaubenden Ausblicken.

**Ein Team wie eine Familie:** Wir grillieren zusammen, sammeln Pilze oder geniessen einfach einen freien Tag am See.

**Kulinarische Freiheit:** Die Möglichkeit, kreativ zu arbeiten und neue Ideen zu verwirklichen.

**Natur erleben:** Ein Tag pro Woche im Garten – für noch mehr Nähe zu unseren Produkten.

**Rigi total:** Jahresabo der Rigibahn

