



# HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

Unser Traditionshaus Hotel Balsthal liegt im Herzen des Naturpark Thal. Mit seinen zwei Restaurants und den vielfältigen Seminar- und Tagungsräumlichkeiten, ist es überregional durch seine hervorragende Küche und seine herzliche Gastfreundschaft bekannt.

**Wir suchen für unser Küchenteam per sofort oder nach Vereinbarung einen**

## StV. des Küchenchefs (w/m) 100%

Sind Sie begeisterungsfähig, initiativ und haben Freude daran neue Ideen zu entwickeln und die Qualität unserer Angebote ständig zu verbessern, dann sind Sie die Persönlichkeit, die wir suchen. Als Stellvertreter unseres Küchenchefs übernehmen Sie wichtige Führungsaufgaben in unserem Küchenteam.

### Ihr Hintergrund

- Abgeschlossene Lehre als Köchin/Koch EFZ
- Berufsbildner
- Mehrjährige Berufserfahrung sowie Erfahrung in der Bankett- und Seminargastronomie und im à la carte
- Führungserfahrung und fundiertes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Sehr gute Deutsch- und EDV-Kenntnisse
- Herzliche und kommunikative Persönlichkeit mit Leidenschaft für den Kochberuf
- Flexibel, belastbar, gästeorientiert, lösungsorientierte Denk- und Handelsweise, innovativ, organisierte und saubere Arbeitsweise

### Wir bieten

Ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie leistungsgerechte Anstellungsbedingungen und Entlohnung. Selbständige Arbeit in einem dynamischen Team, viel Platz für Entwicklung, ein angenehmes Arbeitsklima und vieles mehr.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?** Dann freut sich unsere Personalverantwortliche Toni Tafalari auf Ihr Bewerbungsdossier per E-Mail an [hr@hotelbalsthal.ch](mailto:hr@hotelbalsthal.ch).



Hotel Balsthal, Falkensteinerstrasse 1, 4710 Balsthal,  
Telefon 062 386 88 88, Fax 062 386 88 89, [www.hotelbalsthal.ch](http://www.hotelbalsthal.ch)