

## Chef de Partie (m/w/d) – Restaurant Meating Zug

### Wer wir sind – Dein neuer Lieblingsarbeitsplatz

Das Meating in Zug ist nicht einfach nur ein Restaurant – es ist DAS Paradies für Foodliebhaber! **Ein Job in der Gastro, aber mit Arbeitszeiten wie im Büro? Ja, das gibt's bei uns! Samstag & Sonntag hast du frei**, und trotzdem erlebst du den vollen Gastro-Spass. Saftige Steaks, zarte Rippchen und frische Gemüsekreationen warten hier auf dich. Unser Team beherrscht die Kunst des Grillens und Servierens mit einer Prise Witz. Bei uns bekommst du nur das Beste auf den Teller!

Unsere Gäste schätzen nicht nur das köstliche Essen, sondern auch die einzigartige Atmosphäre. In unserem Restaurant findest du keine steifen Kellner in weissen Handschuhen, die dich mit hochtrabendem Vokabular beeindrucken wollen. Nein, bei uns steht der Genuss im Vordergrund, und das bedeutet, dass du dich entspannen und das Essen in vollen Zügen geniessen kannst. Kein Dresscode, keine Etikette – nur köstliche Fleischspezialitäten und gute Laune.

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 jungen 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
- Gute Deutsch Kenntnisse - mindestens B2 Niveau


 **Das bieten wir dir:**

 **Wochenenden frei! Ja, du hast richtig gelesen** – Samstag & Sonntag gehören dir! Während andere in der Gastro schuften, genießt du dein Wochenende.



 **Betriebsferien? Haben wir!** 2 Wochen Weihnachtsferien zum Plätzchenessen und 2 Wochen Sommerferien für die perfekte Bräune.

 **Arbeitszeiten, die dich lieben!** Ob Zimmerstunde oder Durchdienst – deine Work-Life-Balance ist uns heilig.

 **Mitten in Zug!** Nur 2 Minuten vom Bahnhof entfernt, also keine langen Anfahrtswege.

 **Kreativität erwünscht!** Bringe deine Ideen ein und entwickle dich weiter – hier darfst du mitgestalten.

 **Faire Bezahlung & Wertschätzung.** Weil gute Arbeit auch gut entlohnt werden soll!

 **Langweilig? Nicht bei uns!** Hier gibt's Action, Spass und ein Team, das zusammenhält! 

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@meating.ch](mailto:info@meating.ch) oder fülle das Formular am Ende der Seite aus.