

# We're Hiring



## Chef de Partie (80-100%)

**Ein besonderer Ort sucht eine besondere Persönlichkeit.**

Der Bauernhof Zug ist kein gewöhnlicher Arbeitgeber – und auch kein gewöhnlicher Ort.

Zwischen Tradition und Moderne, zwischen Natur und Urbanität entsteht ein gastronomischer Begegnungsraum, der Menschen verbindet, inspiriert und überrascht.

Für dieses einzigartige Projekt suchen wir eine Küchenpersönlichkeit mit Handwerk, Herzblut und hohem Qualitätsbewusstsein.

Jemanden, der nicht nur kocht, sondern Verantwortung übernimmt.

Der nicht nur abarbeitet, sondern mitdenkt.

Der nicht nur seinem Posten Struktur gibt, sondern das gesamte Küchenteam stärkt.

**BAUERNHOF**  
ZUG

# We're Hiring

## Was dich erwartet

Du wirst Teil eines hochmodernen, neu entstehenden Gastronomieprojekts mit visionärer Ausrichtung und arbeitest für einen Arbeitgeber, der Menschen, Werte und Qualität konsequent ins Zentrum stellt.

Dich erwarten attraktive Arbeitsbedingungen, zeitgemässe Strukturen sowie vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Küche. In einem Umfeld, in dem Teamgeist, Mitdenken und professionelle Zusammenarbeit grossgeschrieben werden, erhältst du die Chance, deinen Posten eigenständig zu führen, Verantwortung zu übernehmen und mit deinem Können zu einem Ort beizutragen, der besondere gastronomische Momente möglich macht.

## Deine Aufgaben

- Verantwortung für einen eigenen Küchenposten (warm, kalt, grill, vegetarisch)
- Produktion und Zubereitung der Speisen im à la carte-, Event- und Bankettbetrieb
- Sicherstellung der konstanten Qualität, Optik und Präsentation aller Gerichte
- Planung und Durchführung der täglichen Mise en Place
- Gewährleistung von Ordnung, Sauberkeit und Einhaltung aller Hygienevorschriften (HACCP)
- Enge Zusammenarbeit mit Küchenchef, Sous Chef und dem gesamten Team
- Unterstützung bei Menüentwicklung, Saisonwechseln und Optimierungen

## Was bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder gleichwertige Qualifikation
- 2-3 Jahre Erfahrung als Chef de Partie oder in ähnlicher Position
- Ausgeprägtes Qualitäts-, Produkt- und Verantwortungsbewusstsein
- Strukturierte, saubere und organisierte Arbeitsweise - auch unter Zeitdruck
- Freude an sauberem Handwerk und an saisonaler, moderner Küche
- Bereitschaft, Verantwortung für einen eigenen Posten zu übernehmen
- Teamfähigkeit, Verlässlichkeit und ein respektvoller Umgang
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

Dann sende uns deine vollständige Bewerbung an [hello@bauernhofzug.ch](mailto:hello@bauernhofzug.ch)