



VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •

Demi Chef de Partie Signature Restaurant

100% / w–m–d

Anfang August 2026 wurde die Villa Florhof als erstes Lalique Hotel in Zürich eröffnet. Ein Haus mit 600-jähriger Geschichte erfindet sich neu.

Ab November wird unser Signature Restaurant zur Bühne für wechselnde Pop-ups mit renommierten Sterneköchen. Dafür suchen wir Persönlichkeiten, die Handwerk, Exzellenz und Gastlichkeit auf höchstem Niveau leben.

Als Demi Chef de Partie prägen Sie die Kulinarik und das Arbeitsumfeld auf höchstem Niveau.

WIR SCHÄTZEN AN IHNEN

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie/Gastronomie
- Berufserfahrung in von Gault Millau und Michelin ausgezeichneten Restaurants
- Sehr gute Fachkenntnisse und Erfahrung auf verschiedenen Posten in der Küche
- Kenntnisse der Hygienestandards und Lagerhaltungsvorschriften in der Schweiz (z. B. HACCP)
- Kreativität, Passion und Kompetenz bei der Herstellung von Speisen aller Art, ob kalt oder warm
- Strukturierte, organisierte, qualitätsorientierte und kostenbewusste Arbeitsweise
- Ruhig und klar in der Kommunikation
- Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit mit Kollegen, selbstverständlich abteilungsübergreifend
- Gepflegtes Erscheinungsbild, sehr gute Umgangsformen und positive Ausstrahlung
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse (weitere Sprachen willkommen)
- Bereitschaft zu Wochenend- und Abendarbeit
- Loyalität, Qualität und Ehrlichkeit sind Ihre und unsere Werte

IHRE AUFGABEN

- Unterstützung des Chef de Partie und selbstständiges Arbeiten auf einem Posten
- Hands-on arbeiten
- Mitentwickeln des Speiseangebotes und neuer Kreationen
- Unterstützung bei den Bestellungen und deren Kontrolle
- Verantwortung für Ordnung, Sauberkeit gemäss HACCP und Organisation in der Küche

Demi Chef de Partie
Signature Restaurant

100% / w–m–d

WAS SIE BEI UNS FINDEN

- *Leistung, fair abgebildet*
  Marktgerechte Vergütung und Trinkgeldbeteiligung.
- *Verpflegung*
  Kostenlose Mitarbeiterverpflegung.
- *Lalique Hospitality Perspektive*
  Zugang zu einer exklusiven Collection und echten Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Gruppe.
- *Unsere Werte*
  Loyalität, Ehrlichkeit, Qualität, Empathie und Engagement.
- *Austausch innerhalb der Lalique Hospitality Betriebe*
  Wir bieten ein Cross-Training und einen Austausch zwischen den Lalique Hospitality Betrieben an:
  – Villa René Lalique
  – Château Lafaurie-Peyraguey
  – The Glenturret Lalique Restaurant
  – Château Hochberg
- *Group Privileges*
  Spezialraten in Hotels und Restaurants der Gruppe (inkl. Villa Florhof), Mitarbeiterkonditionen in Lalique Boutiquen sowie privilegierter Zugang zu vergünstigten Übernachtungen in Relais & Châteaux Häusern weltweit.
- *Weitere Vorteile*
  10 % Rabatt in der Pfauenapotheke sowie 50 % auf die Düfte von Maison Noir.

SO TRETEN SIE MIT UNS IN KONTAKT

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an
career@villaflorhof.com



Frau Chiara Stutz (Human Resources) wird sich zeitnah persönlich mit Ihnen in Verbindung setzen.

BEWERBEN

VIDEO UPLOAD

KURZE VIDEO-BOTSCHAFT

Wenn Sie möchten, können Sie zusätzlich ein kurzes Video senden. Bitte laden Sie das Video via swisstransfer.ch hoch und fügen Sie den Link in Ihre E-Mail ein (keine Video-Dateien als E-Mail-Anhang).

Datenschutz/Einwilligung Video
Mit dem Versand eines Video-Links erklären Sie sich einverstanden, dass wir das Video ausschliesslich zum Zweck der Bewerbungsprüfung verwenden. Der Zugriff ist intern auf die am Auswahlprozess beteiligten Personen beschränkt. Das Video wird nach Abschluss der Sichtung bzw. des Bewerbungsprozesses gelöscht und nicht an Dritte weitergegeben.

VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •