

**Wir suchen ab sofort oder nach
Vereinbarung unsere(n) neue(n)**



Koch/Köchin 100%

Möchten Sie neue Höhen erreichen? Ihre nächste Position mit Aussicht auf die ganze Schweiz!

Ein Wahrzeichen, das sich sehen lassen kann

Seit 1880 empfängt das Hotel-Restaurant Chasseral Gäste aus der ganzen Schweiz, die das einzigartige 360°-Panorama auf die Alpen, den Jura und das Mittelland bewundern möchten. Das auf dem Gipfel des Chasseral gelegene Hotel ist ganzjährig von Mittwoch bis Sonntag geöffnet und verzeichnet von Mai bis Oktober besonders hohe Besucherzahlen. Der freundliche und gemütliche Ort bietet insbesondere:

- 280 Sitzplätze im Innenbereich und 120 zusätzliche Plätze auf der Terrasse
- Eine traditionelle Küche mit Semi-Selfservice
- Eine Vielzahl von Bankettveranstaltungen
- Ein Hotel im Berggasthaus-Stil mit 17 traditionellen Zimmern, 2 Schlafsälen, einem Salon, einem Ausstellungsraum und modernen Räumlichkeiten für das Personal
- Ein Parkplatz mit 250 Stellplätzen
- Eine vielfältige Kundschaft: Sportler (im Sommer wie im Winter), Familien, Radfahrer, Wanderer, Tagesgäste...

Im Winter erfolgt die Anfahrt mit dem Pistenfahrzeug, was diesem aussergewöhnlichen Ort zusätzlichen Charme verleiht.

Ihre Aufgaben:

- Unter der Aufsicht des Küchenchefs/der Küchenchefin Gerichte und Menüs entsprechend der Saison und den verfügbaren Produkten zusammenstellen
- An der Betreuung der saisonalen Küchenhilfen mitwirken
- Ihren Arbeitsplatz so organisieren, dass ein reibungsloser und schneller Service gewährleistet ist.
- Sicherstellung der Qualität und Präsentation der servierten Gerichte
- Aktive Mitwirkung an der Gestaltung des Angebots in Zusammenarbeit mit Ihren Vorgesetzten
- Kenntnis und Anwendung der HACCP-Vorschriften
- Sicherstellung der Sauberkeit der Utensilien, Küchenräume und Nebenräume gemäss den festgelegten Protokollen.
- Pflege der Räumlichkeiten und der Ausrüstung, Meldung eventueller Störungen
- Mitwirkung bei der Inventur, der Nachverfolgung von Bestellungen und der Optimierung der Warenverwaltung für eine perfekte Kontrolle der Ressourcen und Kosten
- Vorbereitung von Veranstaltungen in Zusammenarbeit und unter der Aufsicht des Küchenchefs/der Küchenchefin

Ihr Profil:

- Mit einem EBA- oder EFZ-Abschluss als Koch/Köchin (oder einem gleichwertigen Abschluss) und einem Jahr Berufserfahrung, idealerweise mit ersten Erfahrungen in den Bergen.
- Sie sind organisiert und flexibel, belastbar und in der Lage, grosse Besucherfrequenzen zu bewältigen.
- Sie sind dynamisch, vielseitig und selbstständig.
- Sie verfügen über Kenntnisse der Berg- und traditionellen Küche.
- Sie haben ein Gespür für regionale und saisonale Produkte.
- Sie sind kreativ und wirken an der Erstellung der Jahres- und Saisonkarten mit.
- Grundkenntnisse in der Herstellung von Gebäck / Desserts für Restaurants sind von Vorteil.
- Sie sprechen fließend Französisch oder Deutsch und verfügen über Kenntnisse der jeweils anderen Sprache. Englischkenntnisse sind von Vorteil.
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerschein und ein Fahrzeug.

Wir bieten Ihnen:

- Einen unbefristeten Vertrag zu 100%.
- Eine angemessene Vergütung und Arbeitsbedingungen gemäss dem L-GAV.
- Zwei aufeinanderfolgende Ruhetage (Montag/Dienstag).
- Die Möglichkeit, Ihre Leidenschaft auf dem Gipfel des Chasseral in 1606 m Höhe in einem historischen Haus auszuüben.
- Die Möglichkeit, Ihre Ideen und Ihre Kreativität in die Gestaltung der Menüs und Speisekarten einzubringen.
- Die Unterstützung Ihrer Vorgesetzten und eines engagierten Eigentümers.
- Die Möglichkeit, an Arbeitstagen vor Ort zu übernachten. Es stehen attraktive, frisch renovierte Personalräume zur Verfügung.
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sich schnell entwickelnden Unternehmen.
- Ein Parkplatz steht zur Verfügung.

Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt: Elias Vogt, Inhaber, 032 530 27 23, elias.v@gmx.ch