



Das Hotel Restaurant «CHESA» liegt einzigartig mit bester Aussicht auf den Flimserstein. 10 Km von der Autobahn A13, Nord/Süd Achse, und 1.5 Stunden von Zürich entfernt.

Geprägt von Herzlichkeit und Gastfreundschaft sind wir, die Junge Crew, jeden Tag mit Leidenschaft und Herzblut dabei unsere Gäste aufs Neue zu verwöhnen. Wir haben 65 Innenplätze sowie 44 Terrassenplätze und 8 Doppelzimmer. Meine Küche setzt auf Frische, Saisonalität und Regionale Produkte, Bündnerische, französische und mediterraner Einfluss bilden die Basis für die Köstlichkeiten der «CHESA».

Zur Ergänzung unserer Crew suchen wir **ab Sofort / Juni 2022 in Jahresstelle**

KOCH

für ein Top Régionales à la Carte Restaurant

Du bist Köchin/Koch aus Leidenschaft. Du möchtest mit Regionalen Produkten Kochen und großartige Gerichte präsentieren! Dann bist Du bei uns am Richtigen Ort.

Wir bieten:

- Es steht Dir eine moderne Küche zur Verfügung
- Eine interessante und herausfordernde Tätigkeit in einem Jungen motivieren Team
- Zeitgemässe Anstellungs- Bedingungen (2 Zusammenhängende Tage frei), nach L-GAV mit sehr guter Entlohnung und Bonuszahlung mit Jahresgewinn Beteiligung
- Jahres Bergbahnen Abonnement INKLUSIVE (Skipiste direkt zum Arbeitsplatz)
- 6 Wochen Betriebsferien
- Arbeiten wo andere Ferien Machen
- Individuelle Förderung und persönliche Entwicklung
- Mitarbeiterwohnung nach Absprache Verfügbar
- Schweizer Gilde Betrieb, Gault&Milau und mit Michelin Bib Gourmant Auszeichnung
- Marktfrische, Saisonale Küche mit Regionalem Einfluss

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch und / oder einige Jahre Berufserfahrung in der Küche
- Grosse Kreativität sowie hohes Qualitätsbewusstsein
- Verantwortungsbewusste, strukturierte und organisierte Arbeitsweise
- Grosses Interesse an teamorientierter Arbeit
- Auch in hektischen Situationen ein Teamplayer und du verlierst nicht die Übersicht
- Deutsche Sprache Mächtig

Deine Aufgaben:

- Erstellung, Vorbereitung und Produktion sämtlicher Gerichte
- A la Carte Kochen
- Freude an der Zubereitung saisonaler und frischer Speisen
- Planung der Gerichte, Organisation und Führung des Postens
- Professionelle, effiziente und respektvolle Verarbeitung und Verwertung der Ware
- Einhalten von Sicherheits- und Hygienevorschriften gemäss HACCP

Es erwartet Dich eine engagierte aufgestellte Crew, die jeden Tag, Geprägt von Herzlichkeit und Gastfreundschaft, mit Herzblut und Leidenschaft unsere Gäste aufs Neue verwöhnt.

Herr Valère Braun

Hotel & Restaurant Chesa
Promenada 18
7018 Flims-Waldhaus, Schweiz

Telefon: +41 81 911 23 38

E-Mail: info@hotelchesa.ch

Internet: www.hotelchesa.ch

Ansprechpartner: Herr Valère Braun