

Hilfskoch (m/w/de) Restaurant Sillerenbühl

FÜR DIE KOMMENDE SOMMERSAISON 2024 SUCHEN WIR MOTIVIERTE, FLEXIBLE PERSÖNLICHKEITEN

Die Bergbahnen Adelboden-Lenk AG bietet mit 37 Transportanlagen für rund 1 Million Gäste auf 159 Pistenkilometer sowie unzähligen Wanderwegen und Bikerouten, ganzjährige einzigartige Bergabenteuer.

In unseren eigenen Gastronomiebetrieben (Bergrestaurant Metschstand, Berghütte Metsch, Berghaus Leiterli, Restaurant Sillerenbühl und Restaurant Geilsbrüggli) verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen und saisonalen Spezialitäten.

Zu Deinen wichtigsten Aufgaben gehören

- Aktive Mitarbeit im gesamten Küchenbereich im Self-Service
- Einhalten der vorgegebenen Rezepte und Portionsgrößen nach Vorgaben der Küchenchefin
- Mithilfe des täglich anfallenden Mise en Place und Terrassenaufbau
- Tägliche Reinigungsarbeiten und gewissenhafte Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Mitarbeit bei der Umsetzung der Qualitätsziele und Standards Gastronomie der Bergbahnen Adelboden-Lenk AG

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EBA oder mindestens 2 Jahre Berufserfahrung im Küchenbereich
- Sprachniveau mindestens Deutsch B2
- Belastbarkeit, Engagement, Flexibilität und Begeisterung für den Beruf

Wir bieten Dir

- Vorwiegend Tagesarbeitszeiten
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- 20% Rabatt auf das F&B Angebot unserer fünf Restaurants
- Gratis Saisonabonnement für die Bergbahnen in Adelboden-Lenk
- Die Arbeitskleidung wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt

Haben wir dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren?

Gerne geben Dir Thomas Strebel, Leiter Gastronomie Silleren, unter +41 33 673 90 92 oder Melanie Zeller, Assistentin HR Gastro unter +41 33 736 30 17 Auskunft.

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an hrgastro@adelboden-lenk.ch