

Koch (m/w/d)

Restaurant Geilsbrüggli

FÜR DIE KOMMENDE SOMMERSAISON 2025 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.

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
- Für die Gondelfahrt wird pro Arbeitstag und je nach Einsatzort ein pauschaler Arbeitszeitzuschlag vergütet
- Eine Unterkunft in der Region ist vorhanden
- Die Arbeitskleidung wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt

Zu Deinen wichtigsten Aufgaben gehören

- Aktive Mitarbeit im gesamten Küchenbereich und des Daily Business
- Attraktives anrichten der Speisen
- Einhalten der vorgegebenen Rezepte und Portionsgrößen nach Vorgaben des Küchenchefs
- Mitarbeit in der Produktion und der tägliche anfallenden Mis en Place Arbeiten
- 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

Haben wir dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren?

Gerne gibt Dir Melanie Zeller, Assistentin HR Gastro unter +41 33 736 30 17 Auskunft.

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an

hrastro@adelboden-lenk.ch