

Koch (m/w/de) Standort Lenk

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 Bike-routen, ganzjährige einzigartige Bergabenteuer.

In unseren eigenen Gastronomiebetrieben (Bergrestaurant Metschstand, Berg-hütte Metsch, Berghaus Leiterli, Restaurant Sillerenbühl und Restaurant Geils-brüggli) verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen und saisonalen Spezialitä-ten.

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
- Tägliche Reinigungsarbeiten und gewissenhafte Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Durchsetzen der Qualitätsziele und Standards Gastronomie der Bergbahnen Adelboden-Lenk AG

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ oder mehrjährige Berufserfahrung im Küchenbereich
- Sprachniveau mindestens Deutsch B2
- Vorbild und Teamplayer aus Leidenschaft
- 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
- 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

Haben wir dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren?

Gerne geben Dir Daniel Furer, Leiter Gastronomie und Hotellerie, unter +41 33 736 30 26 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