



# Dein Menü: Teamgeist, Tempo und traumhafte Aussicht

**JETZT ALS KÜCHENCHEF BEWERBEN**

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.

Ab Juni 2026 suchen wir eine motivierte, flexible Persönlichkeit

## KÜCHENCHEF

(m/w/de), Restaurant Geilsbrüggli

### WAS WIR DIR BIETEN

- Vorwiegend Tagesarbeitszeiten
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgaben-gebiet
- 20% Rabatt auf das F&B Angebot unserer fünf Restaurants
- Gratis Saisonabonnement für die Bergbahnen in Adelboden-Lenk
- Ein Personalzimmer im Restaurant Geilsbrüggli ist vorhanden
- Die Arbeitskleidung wird vom Betrieb zur Verfü-gung gestellt
- 2 Saisonanstellung mit dem Wunsch um eine langfristige Partnerschaft

### DEIN AUFGABENBEREICH

- Durchsetzung der Qualitätsziele und Standards der Gastronomie der BAL AG
- Der Küchenchef führt das Team nach den Führungsgrundsätzen der BAL AG und ist für das Betriebsbudget mitverantwortlich
- Mitarbeit in der Warenbewirtschaftung und in der Zwischensaison Mitarbeit in der Produktionsküche
- Sicherstellung und Umsetzung des HACCP-Konzepts gemäss den gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelverordnung
- Organisation und Führung der Küche auf dem Restaurant Geilsbrüggli (Sommer+Winter)

### WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Ausbildung EFZ oder gleichwer-tige Berufsausbildung im Küchenbereich
- Führungserfahrung als Küchenchef (mind. 3 Jah-re) oder in einer ähnlichen Position
- Sprachniveau mindestens Deutsch B2 und Englisch B2
- Vorbild und Teamplayer aus Leidenschaft, Enga-gement und Flexibilität

Haben wir dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren? Gerne geben Dir Daniel Furer, Leiter Gastronomie und Hotellerie, unter +41 79 962 24 73 oder Dominik Grabner, Operativer Manager Gastro-nomie unter +41 33 736 39 26 Auskunft.

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an [hrgastro@adelboden-lenk.ch](mailto:hrgastro@adelboden-lenk.ch)