



Bei dir brennt nichts an – ausser Leidenschaft

JETZT ALS SOUSCHEF BEWERBEN

Die Bergbahnen Adelsboden-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 Geilsbruggli) verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen und saisonalen Spezialitäten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen motivierten, flexiblen

SOUSCHEF

(m/w/de), Berghaus Leiterli, Lenk

WAS WIR DIR BIETEN

- Vorwiegend Tagesarbeitszeiten
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- 20% Rabatt auf das F&B Angebot unserer fünf Restaurants
- Gratis Saisonabonnement für die Bergbahnen in Adelsboden-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

DEIN AUFGABENBEREICH

- Bei Abwesenheit des Küchenchefs die Gesamtverantwortung des Küchenbereichs
- Sicherstellung der attraktiven Warenpräsentation
- Saisonale Produktions- und monatliche Dienstplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Optimierung des Food Angebots in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Durchsetzen der Qualitätsziele und Standards Gastronomie der Bergbahnen Adelsboden-Lenk AG

WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Ausbildung EFZ oder mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Sprachniveau mindestens Deutsch B2
- Teamplayer, Belastbarkeit, Engagement, Flexibilität und Begeisterung für den Beruf

Haben wir dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren? Gerne gibt Dir Dominik Grabner, Operativer Manager Gastronomie unter +41 33 736 39 26 Auskunft.

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