



Dein Menü: Teamgeist, Tempo und traumhafte Aussicht

JETZT ALS **SOUSCHEF** 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.

Für die kommende Wintersaison 2026-2027 suchen wir
motivierte, flexible Persönlichkeiten

SOUSCHEF

(m/w/d), Standort Lenk oder Adelboden

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 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

DEIN AUFGABENBEREICH

- Bei Abwesenheit des Küchenchefs die Gesamtverantwortung des Küchenbereichs
- Sicherstellung der attraktiven Speisenpräsentation
- 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 Adelboden-Lenk AG

WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch 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 Daniel Furer, Leiter Gastronomie und Hotellerie, unter +41 79 962 24 73 Auskunft.

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