



Küchenchef / in Bergrestaurant Metschstand

Saisonstelle Winter (m /w /d)

Die Bergbahnen Adelboden-Lenk AG (BAL AG) startet im Oktober 2023 in den operativen Betrieb. Die gemeinsame Betriebsgesellschaft der Bergbahnen Adelboden AG und Genossenschaft Lenk Bergbahnen bietet mit 37 Transportanlagen für rund 1 Million Gäste auf 159 Pistenkilometer sowie unzähligen Wanderwegen und Bikerouten, ganzjährige, einzigartige Bergabenteuer.

Für die kommende Wintersaison 2023/2024 suchen wir zur Verstärkung der Gastro-Teams, motivierte und flexible Persönlichkeiten.

Du erfüllst folgende Voraussetzungen

- Vorbild und Teamplayer aus Leidenschaft
- Abgeschlossene Ausbildung Koch EFZ
- Mehrjährige Führungserfahrung im Küchenbereich
- Erfahrung in der Entwicklung und Umsetzung von erfolgreichen kulinarischen Angeboten
- Ausgeprägte Führungs- und Umsetzungsqualitäten
- Kalkulationssicher
- Bereit Verantwortung zu übernehmen
- Belastbarkeit, Engagement, Flexibilität und Begeisterung am Beruf

Zu Deinen wichtigsten Aufgaben gehören

- Küchenchef des Bergrestaurant Metschstand
- Erstellung der Dienstpläne
- Produktionsplanung
- Mitarbeit bei der Warenbewirtschaftung
- Sicherstellung des Hygienekonzepts gemäss den gesetzlichen Vorgaben
- Sicherstellung einer hohen Gästezufriedenheit
- Durchsetzung der Qualitätsziele und Standards Gastronomie der Adelboden-Lenk Bergbahnen

Wir bieten Dir

- Vorwiegend Tagesarbeitszeiten
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- Spannendes, lebhaftes und wachsendes Arbeitsumfeld
- Langfristige Perspektiven
- Attraktive Anstellungsbedingungen mit interessanten Nebenleistungen

Ist Dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren?

Gerne gibt Dir Daniel Furer, Leiter Gastronomie & Hotellerie, weitere Auskunft, Tel. 079 962 24 73. Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an

gastro@lenkbergbahnen.ch

ADELBODEN-LENK
... DÄNK!