

Koch (m/f) Wintersaison 21/22

Das GO-IN steht für ein unvergessliches Erlebnis weg vom Alltag. Wir betreiben in Sörenberg ein kleines, familiäres Hotel mit Restaurant und auf der Piste eine Skihütte. Man trifft sich bei uns um etwas Feines zu essen, trinken oder einfach um das Unkomplizierte des Landlebens zu geniessen. Wir sind im Moment an einer Neuausrichtung mit dem Fokus Erlebnis & Gesundheit in Verbindung mit Natur. Für diese Zukunft suchen wir einen passenden Koch, der die Leidenschaft hat, natürlich und gesund (echte Lebensmittel, Gewürze ohne Zusatzstoffe) zu kochen .

Anforderungen

- Leidenschaft und Freude am Kochen mit natürlichen Lebensmitteln
- Fließende Deutschkenntnisse
- Abgeschlossene Lehre und mind. 3 Jahre Berufserfahrung als Koch
- Organisationstalent und Stressresistenz sind Voraussetzung
- Flexibilität, Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Selbständigkeit
- gepflegtes Erscheinungsbild, Alter zwischen 25-50
- du bringst GUTE LAUNE und Herzlichkeit täglich mit an die Arbeit
- Bereitschaft jeden Tag etwas neues dazuzulernen und sich stetig zu verbessern

Aufgaben

- Zubereitung von Speisen für à la carte und Bankettservice
- Mise en place, Vorbereitung, Produktion
- An ruhigeren Tagen Leitung der Küche übernehmen inkl. Bestellungen
- Sorgfältiger und wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Konsequente Umsetzung und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards

Wir bieten

- ein familiärer Betrieb mit einem jungen und motivierten Team
- Leistungsgerechter Lohn inkl. Überstunden
- Arbeit in einem der innovativsten Unternehmen in der Region
- Unterkunft in Personalzimmer/WG oder Hilfe bei der Suche

Bewerbungen: Wir freuen uns auf deinen Lebenslauf mit Foto per Mail an daniel.grieder@bluewin.ch

Hotel Restaurant GO-IN - Sporthausstrasse 10 – 6174 Sörenberg – www.go-in.swiss