



Zur Ergänzung unserer Crew in der AlpArosa suchen wir ab Dezember 2023 bis April 2024

Gastroallrounder / Chef Casserolier für die Wintersaison 2023 / 2024 zu 100% (w/m)

Der Grundstein ist gelegt – nun brauchen wir Dich! – Hast Du Lust gemeinsam mit uns auf 2020 M.ü.M neue Wege zu gehen? Dann heissen wir Dich willkommen in unserem jungen, motivierten Team als Gastroallrounder in der AlpArosa.

Der Berg ruft! Die AlpArosa, das kulinarische Highlight mitten im Skigebiet von Arosa

Deine Aufgaben

- Logistik- und Reinigungsarbeiten
- Sämtliche Reinigungsarbeiten in der Geschirr- und Topfspüle sowie im Küchenbereich
- Einhaltung von Hygienerichtlinien
- Tägliches Set-up der Sonnenterrasse
- Mithilfe im Küchenteam
- Unterstützung im Service als Foodrunner

Deine persönlichen Eigenschaften

- Arbeitserfahrung in der Gastronomie
- Jung, motiviert, teambegeistert
- Ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Hohes Mass an Selbstorganisation
- Positives, sicheres und gepflegtes Auftreten
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung

Das bieten wir Dir

- Integration in ein junges und motiviertes Team
- Teilhaben an einem innovativen und neuzeitlichen Gastronomiekonzept
- Zukunftsperspektive
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Deine elektronischen Bewerbungsunterlagen an: orfeo.ferretti@alparosa.ch

Dein Ansprechpartner: Orfeo Ferretti

AlpArosa

Postfach
7050 Arosa

T +41 81 330 30 03
info@alparosa.ch

Managed by 1Xanders FoodExperience



alparosa.ch

