



Zur Ergänzung unserer Küchen-Crew in der AlpArosa suchen wir ab Dezember 2022 bis April 2023

Motivierte Chef de Partie für die Wintersaison 2022 / 2023 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? Leidenschaft am Kochen, Teamspirit und die Passion Gäste zu begeistern sind Eigenschaften, die Dir wichtig sind? Dann heissen wir Dich willkommen in unserem jungen, motivierten Team als erfahrenen PostenchefIn in der AlpArosa.

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

Deine Aufgaben als Chef de Partie

- Selbständiges Arbeiten in der vielseitigen Küche der AlpArosa
- Eigenständiges Führen eines Postens
- Zubereitung der Gerichte nach unseren Anforderungen
- Mitarbeit im Tagesgeschäft, bei Events oder Caterings
- Logistik- und Reinigungsarbeiten, um einen reibungslosen Service zu gewährleisten
- Allgemeines Mise en Place für das Tagesgeschäft und die Events
- Aktive Mitarbeit und Selbstinitiative bei Menüvorschlägen

Deine persönlichen Eigenschaften als Chef de Partie

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Jung, motiviert
- Gute Deutsch Kenntnisse, Englisch von Vorteil
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Hohes Mass an Selbstorganisation
- Positives, sicheres und gepflegtes Auftreten sowie die Passion gemeinsam mit dem Team Höchstleistungen zu erbringen um auch in Spitzenzeiten organisiert, kompetent und professionell zu arbeiten.

Das bieten wir Dir

- Integration in ein junges und motiviertes Team
- Die Möglichkeit an unterschiedlichen Einsatzorten unsere anspruchsvollen Gäste zu begeistern
- Teilhaben an einem innovativen und neuzeitlichen Gastronomiekonzept
- Zukunftsperspektive
- Attraktive Anstellungsbedingungen

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

Dein Ansprechpartner: Orfeo Ferretti

