



<https://desalpesinterlaken.ch/job/testinserat/>

Küchenchef

Beschreibung

Arbeiten, wo andere Urlaub machen – im Herzen von Interlaken!
Unser im Jahr 2023 neu renoviertes Restaurant befindet sich in zentralster Lage in Interlaken und bietet ein vielseitiges Gastronomieerlebnis:

- À-la-carte-Restaurant mit 100 Plätzen
- Gemütliche Bar und elegantes Fumoir
- Großzügiger Biergarten mit 150 Plätzen
- Innovatives Outlet-Restaurant mit einem einzigartigen Konzept und 80 Plätzen

Unsere Gäste kommen aus der ganzen Welt – von Individualreisenden bis zu betreuten Gruppen.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Führen und einplanen des Küchenpersonals
- Erstellen und regelmässiges auswechseln des Speiseangebotes
- Verantwortung übernehmen für Bestellungen und Bewirtschaftung der Lagerräume
- Überwachung und Durchsetzung des HACCP Konzeptes
- Sicherstellung der gleichbleibend hohen Qualität unserer Gerichte
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft

Qualifikationen / Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin (EFZ)
- Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position, idealerweise in einem internationalen Umfeld
- Freude an der Arbeit in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Kundschaft
- Belastbarkeit, Flexibilität und Teamgeist
- Bereitschaft, auch an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten
- Kreativität und Leidenschaft für die Gastronomie

Leistungen der Anstellung

- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem einzigartigen Ambiente
- Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und die Speisekarte aktiv mitzugestalten
- Arbeiten in einem internationalen und motivierten Team
- Attraktive Arbeitsbedingungen in einer der schönsten Regionen der Schweiz

Kontakte

Bitte melde dich bei ss@hgconsulting.ch

Arbeitgeber

Restaurant Des Alpes AG

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

gemäss Vereinbarung

Dauer der Anstellung

gemäss Vereinbarung

Industrie / Gewerbe

Gast Gewerbe

Arbeitsort

Höhenweg 115, 3800, Interlaken,
Berner Oberland, Schweiz

Veröffentlichungsdatum

21.05.2025