



Das Boutique Hotel & Restaurant Glacier in Grindelwald ist ein Design & Lifestyle 4 Sterne Haus. Es wurde 2018 komplett neu renoviert. Geführt von einem jungen Management, verfügt das Hotel über 28 Zimmer & Suiten, ein kreatives GaultMillau Restaurant mit Lounge & Bar, ein Spa mit Aussenwhirlpool, sowie einem Fitnessraum & Sitzungszimmer. Das Gästeklientel konzentriert sich auf Individualreisende, welche Entspannung, Komfort und gutes Essen zu schätzen wissen.

Zur Unterstützung unseres Küchenteams suchen wir eine oder einen:

Jungkoch / Commis de Cuisine (m/w) 100%

Eintritt ab Sofort oder nach Vereinbarung.

Deine Aufgaben

- Vorbereitung der Produktion auf diversen Positionen
- Einhaltung der Vorschriften gemäss Hygienekonzept

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufslehre EFZ
- Berufserfahrung von 1 Jahr
- Hohe Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Teamfähigkeit
- Gute Kochkenntnisse, Fähigkeiten & Kreativität
- Du bist bereit, dich zu engagieren und das Aufgebaute intensiv zu pflegen & optimieren

Unser Angebot

- Innovatives Arbeitsumfeld, im neu renovierten Hotel
- Junges Team
- Offene und transparente Kommunikation, Freiraum für persönliche Initiative und eigenverantwortliches Arbeiten
- Festanstellung
- Zusammenhängende fixe Freitage

Du hast Interesse an unserer ausgeschriebenen Stelle und möchtest Teil unseres Teams werden? Dann freuen wir uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen - bevorzugt per E-Mail : Justine Pyott justine@hotel-glacier.ch