



Das Boutique Hotel & Restaurant Glacier in Grindelwald ist ein Design & Lifestyle 4 Sterne Haus. Es wurde 2018 komplett neu renoviert. Inhaber geführt, verfügt das Hotel über 28 Zimmer & Suiten, ein ambitioniertes und von Gault&Millau ausgezeichnetes 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 Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir eine oder einen:

Küchenchef (m/w) 100%

Eintritt ab März 2021 oder nach Vereinbarung.

Dein Profil

- Mehrjährige Berufserfahrung in in der gehobenen Gastronomie (GM & Michelin)
- Hochmotiviert, dienstleistungsorientiert, positive Einstellung zur Arbeit
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch, Weiterbildung zum Chefkoch erwünscht sowie Führungserfahrung
- Deutschkenntnisse sowie solide Englisch-, und/oder Französischkenntnisse
- Weltoffene Persönlichkeit

Unser Angebot

- Michelin Stern prämiertes Restaurant aufzubauen, Raum für Ambitionen und kreative Ideen.
- Mitglied im Management Team vom Hotel Glacier, Offene und transparente Kommunikation, Freiraum für persönliche Initiative und eigenverantwortliches Arbeiten
- Top eingerichtete, moderne Küche
- Führung eines jungen Teams
- 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