

In Trin-Mulin, 5 Minuten von Flims/Laax entfernt, steht das zauberhafte HOTEL USTRIA PARLATSCH. Wir haben 40 Terrassen-Sitzplätze, 80 Innen-Sitzplätze und 8 Zimmer. Direkt vor unserer Haustüre befindet sich die schönste Langlaufloipe Graubündens und nur wenige Autominuten weiter bist Du auf der Skipiste mitten in Flims/Laax.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir eine/n

Koch / Köchin

Du hast Lust am Kochen mit frischen Produkten, bist sehr engagiert, teamfähig und selbstständig. Es erwartet Dich ein kleines, junges und aufgestelltes Team, welches es liebt, seine Gäste mit Bündner Küche und Produkten aus der Region – und vor allem mit viel Handarbeit und Leidenschaft – zu verwöhnen.

Deine Bewerbung sendest Du bitte per E-Mail oder auf dem Postweg an Frau Petra Kreilos, ustria@parlatsch.ch.

Das Ustria-Parlatsch-Team freut sich auf Dich ...

Hotel Ustria Parlatsch

Herr Denny Dankwart, Küchenchef
Via Cava 35, 7016 Trin Mulin
Telefon 081 635 15 66
essen@parlatsch.ch, www.parlatsch.ch

Restaurant Station, das gemütliche und heimelige Dorfstaurant mit Gartenterrasse.

Wir servieren Schweizer-Gerichte und italienische Spezialitäten.

Servicemitarbeiter/in (w/m) 30% - 50%

Herzlich Willkommen bei der schweizerischen und italienischen Küche

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung freundliche und engagierte Mitarbeiter/in (w/m) 30% - 50%. Zeit von 12.00 Uhr – 14.00 Uhr und 17.00 Uhr – 20.00 Uhr. Gastronomische Grundkenntnisse sind von Vorteil aber auch Studenten sind bei uns herzlich willkommen. Wenn Sie Ihr Lächeln nicht verlieren, wenn es mal wieder hoch hergeht, sind Sie bei uns genau richtig!

Ihre Aufgaben:

- Freundlicher Empfang unserer Gäste, Annahme von Reservationen
- Speise- und Getränkeservice
- Selbstständiges Führen einer Servicestation
- Allgemeines Aufräumen – sowie Einhalten und Umsetzen der Hygienevorschriften

Ihr Profil:

- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Abgeschlossene Berufsausbildung oder Erfahrung im Service (Alter: 20 – 45 Jährige)
- ausgeprägte Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit sowie Teambereitschaft
- hohe Vertrauenswürdigkeit und Diskretion
- Exzellentes Deutsch, jede weitere Sprache ist von Vorteil
- Flexibilität in Bezug auf die Arbeitszeiten

Vorteile:

- Grosser Zusammenhalt und eine tolle Arbeitsatmosphäre in einem sympathischen Team
- Eine direkte und offene Kommunikation

Wenn Sie alle Anforderungen mit ja beantworten können, suchen wir genau Sie!

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an: info@arithas.ch

Restaurant Station, Schlossgasse 3 4103 Bottmingen
Kontaktperson
Herr Pirattheepan Arithas, Telefon 079 335 77 17

Wir suchen per November 2020 oder nach Vereinbarung eine dynamische, engagierte und innovative Persönlichkeit, welche diese tolle Herausforderung antritt.

Küchenchef/in (m/w) 100%

Wer wir sind

Der Landgasthof Grizzlybär im Thuner Westamt, nur 15 Minuten von Thun entfernt, ist ein führendes Restaurant für private und Firmenanlässe mit gutbürgerlicher Schweizerküche und bietet bei jedem Wetter ein breites Angebot für Jung und Alt. Das Restaurant Angebot umfasst: Das Restaurant & Gaststube mit 200 Plätzen und Seeterrasse, Banketträumlichkeiten mit 150 Plätzen sowie 2 finnische Grillhäuser und ein Weinkeller für Anlässe. Für die Unterhaltung sorgen die 18-Loch-Minigolf-Anlage, Kinderspielplatz mit Rutschbahn, der Kleintier Streichelzoo und die Kinder Eisenbahn. Die Bärehöli bietet Platz für diverse Events. Die Umgebung des Landgasthofes ist das ideale Ausflugsziel. Im Naturpark Gantrisch befinden sich viele Velotouren, die Herzroute, der Jakobsweg und weitere unzählige Wanderwege.

Ihre Herausforderungen

- Selbstständige operative Leitung der Küche
- Verantwortlich für den gesamten Produktionsprozess und die Warenbewirtschaftung
- Attraktive Angebotsplanung
- Sicherstellen von Qualitätsstandards
- Einkaufsmanagement (Einkauf, Qualität, Controlling, Inventar)
- Personalmanagement (Rekrutierung, Einsatzplanung, Führung, Förderung)
- Diverse administrative Arbeiten
- Einhaltung der betriebsinternen und gesetzlichen Normen

Was Sie bereits mitbringen

- Mindestens fünf Jahre Erfahrung in gleicher Position (à la carte & Bankett)
- Erfahrung mit saisonalen und wetterbedingten Auslastungsschwankungen
- Ausgewiesene Führungsqualitäten
- Kreativität bei gleichzeitig ausgeprägtem Kostenbewusstsein
- Solide organisatorische und planerische Fähigkeiten – auch am Computer
- Affinität zu gutbürgerlicher Schweizer Küche
- Belastbar und flexibel
- Teamfähigkeit und Freude am Beruf

Was wir Ihnen bieten

- Fitness & Wellnessleistungen innerhalb der Hauenstein Hotels
- Zeitgemässe und attraktive Anstellungsbedingungen

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Foto, Zeugnisse und Referenzen) an info@grizzlybaer.ch.

Für Auskünfte steht Ihnen Herr Alberto Lipoveci (Geschäftsführer) gerne zur Verfügung.

Landgasthof Grizzlybär

Herr Alberto Lipoveci, Geschäftsführer
Hattige 5, 3636 Längenbühl, Telefon 033 356 26 55
grizzlybaer.ch/de

Schimmel und nasse Wände beseitigen wir dauerhaft und chemiefrei.

Gratis Analyse mit SMS auf 079 607 04 43 anfordern. ard@matrolan.ch