

## Koch (m/w/d)

Das Restaurant Sonne ist ein gemütliches rustikales Restaurant in Klosters und sucht derzeit nach einem erfahrenen Koch (m/w/d), der unser Team für die Wintersaison vom Dezember 2023 - Mitte April 2024 verstärkt. Wenn Sie eine Leidenschaft für die Gastronomie haben und gerne in einem dynamischen Umfeld arbeiten, dann bewerben Sie sich jetzt!

### Aufgaben:

- Zubereitung von Speisen nach Rezeptvorgaben
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Überwachung der Lagerbestände und Bestellung von Zutaten
- Mitarbeit bei der Entwicklung neuer Gerichte und Menüs
- Abendservice, selbstständiges Arbeiten an der eigenen Station

### Anforderungen:

- Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung in der Gastronomie
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Flexibilität und Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Teamwork
- saubere Arbeitsweise

### Wir bieten:

Einen sicheren Arbeitsplatz in einem etablierten Unternehmen  
Eine angemessene Vergütung und attraktive Zusatzleistungen  
Ein freundliches, familiäres und motiviertes Team  
Unterkunft

Wenn Sie Interesse an dieser Position haben, senden Sie bitte Ihren Lebenslauf und ein Anschreiben an die unten angegebene Adresse. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören!

[reservation@sonneklosters.ch](mailto:reservation@sonneklosters.ch)

In Wattwil eröffnete 2017 das moderne Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Krone. Die 30 zeitgemässen Einzel- und 3 Doppelzimmer sind alle schwellenlos und mit eigenem Bad mit Dusche und WC ausgestattet. Im Sommer 2018 wurde das Angebot um 13 Senioren-Wohnungen erweitert. Die Gäste der Krone dürfen sich auf ein Restaurant mit sonngeschützter Terrasse freuen, das auch für Veranstaltungen genutzt werden kann.

Für unser Team im der Krone suchen wir per 1. Februar 2024 eine/n

## Mitarbeiter/in Service/Restaurant 40%

### Ihre Aufgaben

- Bewohner- und Gästebetreuung
- Getränke- und Speiseservice
- Bestückung des Buffets
- Reinigungs- und Nachfüllarbeiten

### Ihr Profil

- Ausbildung zur/zum Restaurationsfachfrau/-mann EFZ oder mindestens zwei Jahre
- Berufserfahrung in gleichwertiger Funktion
- Gepflegtes und freundliches Erscheinungsbild
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Ihnen ein Arbeitsumfeld, in dem menschliche Werte und Vertrauen gelebt werden. Die Gäste stehen dabei im Mittelpunkt unseres Wirkens.

Sie profitieren von zahlreichen Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten, modernen Arbeitszeitmodellen und attraktiven Benefits.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So freuen wir uns Sie kennenzulernen!

Kontakt

## Tertianum AG

<https://www.tertianum.ch/de/karriere>

Das Bergrestaurant Wali, ein idyllisches Gasthaus in den wunderschönen Schweizer Alpen, das für seine herzliche Gastfreundschaft und authentische bürgerliche Küche geschätzt wird, sucht eine/n

## engagierte/n Koch / Köchin EFZ (100%)

um unser Team in Obersaxen, Schweiz, zu verstärken.

### Aufgaben:

- Zubereitung von köstlichen traditionellen Schweizer Gerichten gemäß den hohen Qualitätsstandards des Bergrestaurants.
- Sicherstellung der Küchenhygiene und Sauberkeit.
- Aktive Mitarbeit an der Entwicklung von Speisekarten und saisonalen Sonderangeboten.
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam und anderen Abteilungen, um einen reibungslosen Ablauf des Restaurantbetriebs sicherzustellen.

### Anforderungen:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ.
- Leidenschaft für die Zubereitung von Schweizer Küche. Teamorientierte Arbeitsweise und Flexibilität. Ein Auge für Details und hohe Qualitätsansprüche.

### Benefits:

- Attraktive Entlohnung: Wir honorieren Ihre harte Arbeit angemessen und bieten wettbewerbsfähige Vergütungen.
- Unterkunft: Eine Unterkunftsmöglichkeit steht zur Verfügung, um Ihnen eine komfortable Wohnsituation zu bieten.

Wenn Sie Teil eines dynamischen Teams in einem malerischen Bergrestaurant werden und Ihre Begeisterung für die Schweizer Küche ausleben möchten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an E-Mail schreiben. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Team im Bergrestaurant Wali willkommen zu heißen.

### Kontakt

Bergrestaurant Wali, Astrit Nrecaj, +41 81 933 16 95

[info@obersaxen-mundaun.ch](mailto:info@obersaxen-mundaun.ch)

## Köchin / Koch EFZ 80 - 100 %

für Spital Interlaken per sofort oder nach Vereinbarung

### Dein Aufgabengebiet

- Einsatz auf allen Posten der Küche
- Herstellung und Bereitstellung des gesamten Angebotes für Patientinnen und Patienten sowie für alle Restaurants
- selbstständiges Planen und Organisieren des Postens
- Unterstützen und Betreuen der zugewiesenen Mitarbeitenden
- bei Bedarf Mithilfe als Ablöse auf allen Posten der Küche, inkl. Ausgabe im Restaurant und Aussenstellen
- pflichtbewusstes Umsetzen des Hygienekonzeptes
- Mithilfe in der Lagerbewirtschaftung / im Bestellwesen

### Deine Kompetenzen

- abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch EFZ
- Ausbildung zur Diätköchin EFZ / zum Diätkoch EFZ erfolgreich absolviert oder die Bereitschaft, dies zu tun
- dienstleistungsfähige Persönlichkeit mit Humor und Sozialkompetenz
- hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- zielgerichtete und effiziente Arbeitsweise ohne dabei die Bedürfnisse der Kunden zu verlieren

### Deine Vorteile

Nebst einem attraktiven Arbeitsplatz wartet ein eingespieltes Team auf dich. Freu dich auf ein kompetentes, teamorientiertes und lebhaftes Umfeld und auf attraktive Anstellungsbedingungen nach dem Gesamtarbeitsvertrag.

Für Fragen zur Stelle wende dich gerne an Herr Markus Ströbel, Küchenchef +41 33 826 29 08, [markus.stroebel@spitalfmi.ch](mailto:markus.stroebel@spitalfmi.ch)

### Bewerbungen bitte unter:

<https://karriere.spitalfmi.ch/offene-stellen/>