



KüchenchefIn 80% bis 100%

Ab Mai oder nach Vereinbarung

Deine Chance

Dies ist deine Möglichkeit, in einem einzigartigen Berggasthaus, auf über 1'800 m.ü.M. die kulinarische Leitung zu übernehmen und unsere Gäste auf kreative Art und Weise zu verwöhnen.

Deine Aufgaben

- Du arbeitest gerne in einer neuen, **modernen Gastroküche**
- Du schätzt ein **kleines, starkes Team** und Teamarbeit ist dir wichtig
- Du arbeitest selbstständig, nach seriöser Einführung in unsere Karte
- Du bist offen für Neues, lernwillig und belastbar
- Die Einhaltung der **HACCP-Standards** ist für dich selbstverständlich
- Du bringst dein Know-how und deine Erfahrung aktiv mit ein – ob beim **6-Gänge-Alpengourmet-Menü** oder unseren wechselnden Wochenhits

Das bringst du mit

- Du hast den Anspruch an dich, unsere Gäste **kulinarisch zu verwöhnen**, jeder Teller ist für dich ein kleines Meisterwerk
- Unternehmerisches Denken und Verantwortungsbewusstsein
- Führungskompetenz und Teamfähigkeit
- Zuvorkommender, freundlicher Umgang im Team
- Belastbarkeit und Flexibilität (abgelegene Lage)
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- PW-Führerschein

Das erwartet dich bei uns

- Ein Arbeitsplatz in einer der schönsten Bergregionen Graubündens
- Moderne Kochinfrastruktur im über 300-jährigen Walserhaus
- Die Chance dich einzubringen und weiter zu entwickeln
- Stressige aber auch ruhige Tage
- viele Freizeitmöglichkeiten in der Ferienregion Arosa
- Saisonbetrieb (Sommer/Winter) mit abwechslungsreicher Gästestruktur
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in unserem privat geführten Berggasthaus
- dein eigenes Zimmer in unserem Personalhaus in Langwies

Warum Heimeli?

Weil es nicht nur ein Berggasthaus ist – sondern ein Ort.

Ein Ort für Menschen, die nicht einfach nur arbeiten wollen, sondern etwas bewegen möchten.

Jetzt bewerben

Du bist eine aufgestellte, motivierte und einsatzwillige Persönlichkeit auf der Suche nach einer abwechslungsreichen Stelle (Start am Mitte Mai bzw. nach Vereinbarung). Sollte es dir bei uns gefallen, ist auch eine langfristige Anstellung möglich. Fühlst du dich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung und darauf, dich möglichst bald kennenzulernen.

r.pahud@gmail.com