

Küchenchef (m/w/de) Standort Lenk

JAHRESANSTELLUNG

PER 1. NOVEMBER 2024 ODER NACH VEREINBARUNG

Die Bergbahnen Adelboden-Lenk AG bietet mit 37 Transportanlagen für rund 1 Million Gäste auf 159 Pistenkilometer sowie unzähligen Wanderwegen und Bikerouten, ganzjährige einzigartige Bergabenteuer.

In unseren eigenen Gastronomiebetrieben (Bergrestaurant Metschstand, Berghütte Metsch, Berghaus Leiterli, Restaurant Sillerenbühl und Restaurant Geilsbrüggli) verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen und saisonalen Spezialitäten.

Wir bieten Dir

- · Vorwiegend Tagesarbeitszeiten
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- 20% Rabatt auf das F&B Angebot unserer fünf Restaurants
- Gratis Saisonabonnement für die Bergbahnen in Adelboden-Lenk
- Für die Gondelfahrt wird pro Arbeitstag und je nach Einsatzort ein pauschaler Arbeitszeitzuschlag vergütet
- Die Arbeitskleidung wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt

Zu Deinen wichtigsten Aufgaben gehören

- Durchsetzung der Qualitätsziele und Standards der Gastronomie der BAL AG
- Der Küchenchef führt das Team nach den Führungsgrundsätzen der BAL AG und ist für das Betriebsbudget mitverantwortlich
- Mitarbeit in der Warenbewirtschaftung und in der Zwischensaison Mitarbeit in der Produktionsküche
- Sicherstellung und Umsetzung des HACCP-Konzepts gemäss den gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelverordnung
- Organisation und Führung der Küche auf dem Bergrestaurant Metschstand (Sommer+Winter) und der Berghütte Metsch (nur Winter)

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ oder gleichwertige Berufsausbildung im Küchenbereich
- Führungserfahrung als Küchenchef (mind. 3 Jahre) oder in einer ähnlichen Position
- Sprachniveau mindestens Deutsch B2 und Englisch B2
- · Vorbild und Teamplayer aus Leidenschaft, Engagement und Flexibilität

Haben wir dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren?

Gerne geben Dir Daniel Furer, Leiter Gastronomie und Hotellerie, unter +41 33 736 30 26 oder Melanie Zeller, Assistentin HR Gastro unter +41 33 736 30 17 Auskunft.

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an <a href="https://hrtps:/