

Souschef (m/w/de) Restaurant Geilsbrüggli

FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON 24-25 SUCHEN WIR MOTIVIERTE, FLEXIBLE PERSÖNLICHKEITEN

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
- Eine Unterkunft im Restaurant Geilsbrüggli ist vorhanden
- Die Arbeitskleidung wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt

Zu Deinen wichtigsten Aufgaben gehören

- Bei Abwesenheit des Küchenchefs die Gesamtverantwortung des Küchenbereichs
- Sicherstellung der attraktiven Warenpräsentation
- Saisonale Produktions- und monatliche Dienstplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Optimierung des Food Angebots in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Durchsetzen der Qualitätsziele und Standards Gastronomie der Bergbahnen Adelboden-Lenk AG

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung EFZ oder mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Sprachniveau mindestens Deutsch B2
- Teamplayer, Belastbarkeit, Engagement, Flexibilität und Begeisterung für den Beruf

Haben wir dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren?

Gerne geben Dir Thomas Strebel, Leiter Gastronomie Silleren, unter +41 33 673 90 92 oder Melanie Zeller, Assistentin HR Gastro unter +41 33 736 30 17 Auskunft.

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an

hrgastro@adelboden-lenk.ch