



## **Küchenchef (m/w/d) 100%**

**Hotel Seehof, Laax**

**Jahresstelle – Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung**

Das traditionsreiche Hotel Seehof im Herzen von Laax sucht eine engagierte Führungspersönlichkeit als **Küchenchef (m/w/d)**

für die ganzjährige Verstärkung unseres Teams.

### **Ihre Aufgaben**

- Gesamtverantwortung für die Küche (à la carte, Bankette/Events)
- Planung, Organisation und Kontrolle der Küchenabläufe
- Führung, Einsatzplanung und Förderung des Küchenteams
- Kreative Menü- und Speisekartengestaltung
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene und Arbeitssicherheit (HACCP)
- Einkauf, Lagerbewirtschaftung und Kostenkontrolle

### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie, idealerweise als Sous-Chef oder Küchenchef
- Hoher Qualitätsanspruch und betriebswirtschaftliches Verständnis
- Belastbare, organisierte und teamorientierte Persönlichkeit
- Freude an regionaler, frischer Küche
- Gute Deutschkenntnisse

### **Wir bieten**

- Jahresstelle in einer attraktiven Ferienregion (Sommer & Winter)
- Verantwortungsvolle Führungsposition mit Gestaltungsspielraum
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

### **Bewerbung**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen per E-Mail oder Post an:

Hotel Seehof Laax AG  
Via Spendas 2  
7031 Laax

Kontaktperson: Franz Gschwend

Tel. ++41 79 432 32 06

E-Mail: [franz.gschwend@ecco-jaeger.ch](mailto:franz.gschwend@ecco-jaeger.ch)