



Das Hotel Elmer liegt mitten im Dorfkern im bekannten Tourismusort Elm, eingebettet in die Bergwelt des «UNESCO Welterbe Tektonikarena Sardona». Der Betrieb wurde 2021 saniert und auf den neuesten Stand eines 3-Sterne Superior Hotels gebracht: 20 Zimmer mit 48 Betten, ein Restaurant mit Gartenterrasse, multifunktionaler Saal mit 60 Sitzplätzen und ein neuer Wellnessbereich im Dachgeschoss.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine*n

KüchenchefIn 100%

Diese Aufgaben warten auf Sie

- Sie leiten kompetent unser Küchenteam
- Mise-en-place und Nachbereitung sowie selbstverantwortliche Organisation des Arbeitsplatzes
- Vorbereitung und Zubereitung der Speisen
- Kreative Gestaltung des Angebotes
- Einhaltung aller Hygienevorschriften laut HACCP sowie Gewährleistung der Arbeitssicherheit
- Bestellwesen
- Erstellen von Dienstplänen und überprüfen der arbeitsrechtlichen Bestimmungen

Das bringen Sie mit

- Ausbildung als Koch und Führungserfahrung als Küchenchef
- Begeisterung für ihren Beruf
- Selbstständige, kreative und qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Motivation für Innovation und Weiterentwicklung
- Gute Deutschkenntnisse

Das bieten wir

- Grosszügige und gut eingerichtete Küche
- Abwechslungsreiches und spannendes Aufgabengebiet an einem schönen Ort
- Unterstützung bei der beruflichen Weiterentwicklung
- Motiviertes, offenes Team
- Möglichkeiten, die Zukunft des Hotels innovativ mitzuprägen

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder bewerben Sie sich:

Hans-Jörg Marti
Bahnhofstrasse 1
CH-8772 Nidfurn GL
hj.marti@marelcom.ch
+41 79 421 59 80

www.hotel-elmer.ch