



for Morits

St. Moritz ist einer der bekanntesten Ferienorte der Welt. Sein Name ist als Qualitätsmarke geschützt und steht weltweit für Stil, Eleganz und Klasse. Er bietet Einheimischen und Gästen höchste Lebensqualität. Im OVAVERVA Hallenbad, Spa & Sportzentrum, Ihrer Quelle für Power Spass und Wohlbefinden können Sie sportlich und gesundheitlich aus dem Vollen schöpfen!

Für das OVAVERVA Bistro suchen wir ab 1. September 2024 befristet bis 31. März 2025:

## Koch 80 - 100% befristet (w/m/d)

## **Ihre Aufgaben**

Beim OVAVERVA Bistro handelt es sich um ein Selbstbedienungs-Restaurant. Das Bistro ist täglich von 09:00 – 21:00 Uhr geöffnet. Sie verwöhnen die internationalen Gäste und lokale Stammkundschaft kulinarisch und erreichen mit einem hohen Qualitätsstandard eine grosse Gästezufriedenheit. Mit Coolness bewältigen Sie die Hektik des Alltags:

- Zubereiten von kalten und warmen Speisen
- Tägliche Mise-en-Place Arbeiten
- Selbstständige und kostenbewusste Tagesbestellungen tätigen
- Abwasch- und Reinigungsarbeiten
- Aktive Mitarbeit im Schichtbetrieb und im Verkauf-Selfservice

## Wir erwarten

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch EFZ
- Saubere, selbständige und kreative Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- Hohe Flexibilität und Dienstleistungsorientierung
- Gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, jede weitere Sprache von Vorteil

## Wir bieten

- Moderner Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten
- Ein internationales Umfeld in einem dynamischen Tourismusbetrieb
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Informationen erteilt Ihnen gerne Herr Daniel Zügner, Küchenchef Bistro, Telefon 081 836 61 00, <a href="mailto:daniel.zuegner@ovaverva.ch">daniel.zuegner@ovaverva.ch</a>.

Interessenten/-innen senden bitte ihr vollständiges Bewerbungsdossier in deutscher Sprache und in elektronischer Form an: OVAVERVA Bistro, Daniel Zügner, Via Mezdi 17, 7500 St. Moritz, daniel.zuegner@ovaverva.ch.