Origen ist eine visionäre, vitale Kulturinstitution in Graubünden. Die Stiftung verfügt über ein breit gefächertes kulturelles Portfolio. Sie realisiert spartenübergreifende Bühnenproduktionen, ermöglicht Konzertreihen und entwickelt ein innovatives Freilichtspiel, das den Dialog zur Natur sucht. Origen engagiert sich für eine qualitätvolle Baukultur, erhält und revitalisiert denkmalgeschützte Strukturen, erstellt ikonische Kulturbauten und leistet in Zusammenarbeit mit der ETH Zürich einen erheblichen Beitrag zur digitalen Transformation im Bauwesen. Origen kooperiert mit bedeutenden Universitäten, forscht zu kulturhistorischen Themen, engagiert sich für die rätoromanische Sprache und vermittelt vertieft in verschiedenen Disziplinen. Origen setzt sich für eine inspirierende Gastfreundschaft ein, renoviert und bewirtschaftet historische Hotels und entwickelt neue kulinarische Konzepte in den eigenen Restaurants. Die Stiftung setzt sich für eine kulturell geprägte, inspirierte Revitalisierung der alpinen Kulturlandschaft ein, schafft lebendige Orte, fördert einen qualitätvollen Tourismus und kreiert sinnstiftende Arbeitsplätze in einer der schönsten Regionen der Alpen.

Per 1. Dezember 2026 oder nach Vereinbarung suchen wir eine offene und zuverlässige Persönlichkeit als

ALLEINKOCH FÜR DIE WINTERSAISON IN DER TRATTORIA PIZ MITGEL SAVOGNIN (100%)

Sie sind neugierig auf eine aussergewöhnliche Erfahrung in einem geschichtsträchtigen Haus, in dem Theater gespielt wird und spannende Menschen ein und aus gehen. Das Piz Mitgel ist im kommenden Winter ein Kulturhaus ohne Übernachtungsangebot. Wir eröffnen für den Abendservice eine kleine Trattoria mit italienischen und bündnerischen Gerichten. Zugleich verwöhnen wir das Theaterpublikum an ausgewählten Daten mit raffinierten Apérohäppchen und Süssgebäck. Unter der Leitung unseres Gastgebers verantworten Sie eine hohe und konstante Qualität des kulinarischen Angebots, produzieren die Komponenten für unsere Gerichte im à-la-carte-Betrieb sowie für Apéros und Snacks, teilweise auch für andere Outlets. Ausserdem stellen Sie die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der HACCP-Standards sicher.

Was Sie mitbringen:
- Abgeschlossene Kochlehre EFZ oder langjährige Erfahrung
- Passion, Kreativität und Leidenschaft für die Kochkunst, nach Möglichkeit auch für die Patisserie
- Selbständiges Arbeiten mit grosser Eigenverantwortung
- Freude am kulturellen Umfeld

Was Sie von uns erwarten dürfen:
- Vielseitige Tätigkeit in einem inspirierenden Umfeld
- Hoch motiviertes Team, das anpackt und bewegt
- Moderne und gut eingerichtete Küche
- Mitarbeiterunterkunft zu fairen Preisen
- Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung in einer attraktiven Kultur- und Wintersportdestination
- Freier Zutritt zu sämtlichen Bühnenproduktionen von Origen

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben senden Sie bitte bis **30. November 2026** an jobs@origen.ch

Weitere Informationen unter **www.origen.ch**

KONTAKT
Nova Fundaziun Origen
Pale Sot 6
CH-7463 Riom

AUSKUNFT
Michael Zürcher, Gastgeber
T +41 81 637 16 81
M jobs@origen.ch