



Hotel Seminare Restaurant Wellness

Die Alpenrose ist ein beliebtes Hotel hoch über dem Tal, mitten im naturnahen Toggenburger Erholungsgebiet. Wir sind bekannt für unsere ausgezeichnete Küche, unseren Wellnessbereich und die Seminar- und Bankettmöglichkeiten. Das Restaurant verfügt über rund 250 Sitzplätze, unterteilt in verschiedene Räume und Säle. Die Sonnenterrasse fasst 150 Sitzplätze. Als Culinarium- und Gilde-Betrieb kochen wir regional und frisch, was unsere Gäste schätzen, und das soll auch so bleiben.

Zur Verstärkung suchen wir per sofort eine/n

CHEF DE PARTIE

Ihre Aufgaben:

- Tägliche Erstellung des Mis en place
- Mitarbeit bei der Planung, Organisation und Koordination der Küchenabläufe auf Ihrem Posten
- Zubereiten und Anrichten von warmen und kalten Speisen
- Mithilfe bei Bankett-, A la carte- und Catering-Service

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Lehre, Koch/Köchin EFZ
- Erste Berufserfahrungen
- Belastbar, zuverlässig und flexibel
- Saubere Arbeitsweise
- Leidenschaft fürs Kochen
- Selbstständiges Arbeiten

Wir bieten:

- Saisonstelle an einzigartiger Lage
- Direkt neben der Skipiste, mitten im Wandergebiet gelegen
- Abwechslungsreiche und spannende Tätigkeiten
- Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten
- Lehrreiche Küche, weil wir alles von Grund auf zubereiten

Ist diese Stelle etwas für Sie? Dann sind Sie das neue Mitglied in unserem Team.

Vivien Stump freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an:
vivien.stump@stumps-alpenrose.ch