



Berghaus Gurnigel

Ein Unternehmen der GantrischPlus AG

Wir suchen Sie...

als Chef de Partie - für das Bergrestaurant Gurnigel

(m/w, 100% Anstellung)

Eingebettet in die herrliche Bergwelt des Gantrisch, befindet sich auf 1600 MüM. das Bergrestaurant Gurnigel. Das Haus umfasst ein Selbstbedienungsrestaurant/Restaurant, einen Veranstaltungsraum sowie 220 Betten welche auf Doppel-, Familien und Mehrbettzimmer aufgeteilt sind. In früheren Jahren wurde der Betrieb durch die Schweizer Armee geführt - seit Kurzem hat nun das junge und dynamische Unternehmen GantrischPlus AG das Zepter auf dem Berg übernommen und verleiht dem Betrieb eine frische Brise. Zusätzlich zum Unternehmen gehören noch 2 weitere Betriebe der GantrischPlus AG an, welche in Kürze ebenfalls wieder eröffnet werden.

Der Konzeptwechsel auf dem Berg ist klar erkennbar, auch gegenüber den Gästen – frische Gerichte mit Produkten vorwiegend aus der Region – das ist nicht nur eine Floskel, sondern Alltag. Ebenso setzt die GantrischPlus AG auf Nachhaltigkeit und fördert die Innovation und Attraktivität auf dem Hausberg von Bern – auch gegenüber den Mitarbeitenden. Um das Projekt weiterhin erfolgreich vorantreiben zu können, sind wir nun auf der Suche nach passenden Mitarbeitern, die das bestehende Team verstärken.

Ihre Aufgaben

Sie sind eine Person, die Freude an frischen Lebensmitteln hat, mit saisonalen Angeboten vertraut ist und gerne Neues ausprobiert. Ebenso beherrschen Sie das fachliche Handwerk des Kochs (m/w) von der Pike auf, helfen mit, neue Gerichte zu entwickeln und unterstützen den Küchenchef im Alltag bei der Planung und Umsetzung der Prozesse. Mit Ihrem Naturell können Sie Kollegen begeistern, arbeiten gerne im Team und vertreten den Küchenchef in seiner Abwesenheit.

Ihr Profil

Sie sind eine Persönlichkeit, die über die nötige operative Erfahrung in der Küche verfügt und eine abgeschlossene Lehre als Koch (m/w) ausweisen kann. Sie haben Freude daran Gäste zu begeistern, sind innovativ, können selbstständig arbeiten und gehen respektvoll mit Arbeitskollegen um. Des Weiteren können Sie sich schnell an die Witterungsverhältnisse anpassen und den Tagesablauf gut strukturieren.

Wir helfen weiter

Haben Sie Fragen – Frau Simone Emmenegger hilft ihnen gerne weiter, ansonsten freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung via Email info@partout-hgc.ch

Bewerbung

Ihre Bewerbung wird bis zum 20. März 2019 erwartet