

CHESA ROSATSCH

In Celerinas Dorfkern verbirgt sich hinter den 400 Jahre alten Mauern das Hotel Chesa Rosatsch – Home of Food: 26 Zimmer, 10 Suiten und 1 Serviced Apartment in 4 Häusern mit 3 Klasse Restaurants, einer fabelhaften Bar und 1000 Gründen für schöne Ferien.

Zur Vervollständigung unserer Squadra Rosatsch suchen wir für die Wintersaison 2022 / 23 eine/n

Chef de Partie (m/w/d)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin und haben ein Flair für hochwertige Produkte? Lieben Sie es, in einem jungen Team zu arbeiten?

Ihr Profil:

- Sie verfügen über eine Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Einige Jahre Berufserfahrung von Vorteil
- Sie sind es gewohnt, selbständig und strukturiert zu arbeiten
- Mündliche Deutschkenntnisse, Italienisch- oder Englischkenntnisse von Vorteil
- Hohe Flexibilität und Belastbarkeit sowie Zuverlässigkeit und Teamgeist
- Professionelle Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Sie teilen unseren Sinn für hohe Qualität und setzen alles daran, den guten Ruf unseres Hauses aufrecht zu erhalten

Wir bieten:

- Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem jungen Team mit Freiraum für Innovationen und Kreativität
- Eine herausfordernde Tätigkeit in einer spannenden Branche
- Flexible Arbeitsplanung mit Freiraum für eine aktive Freizeitgestaltung
- Vergünstigungen und Sonderkonditionen innerhalb des Unternehmens

Sie sind dem Engadin verbunden und können sich vorstellen, in einem der erfolgreichsten Gastronomiebetrieben des Engadins eine Teamstütze zu werden?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung.

Ihre Ansprechpartnerin

Hotel Chesa Rosatsch
Frau Ladina Jann, Betriebsleiterin
Via San Gian 7 | 7505 Celerina
hotel@rosatsch.ch | 081 837 01 01

