



CHEF/IN DE PARTIE 100%

Die Toggenburg Bergbahnen AG ist im Sommer und Winter eine Tourismus-Unternehmung im Sport- und Erholungsgebiet Obertoggenburg und erschliesst von Unterwasser sowie Alt St. Johann aus den Chäserrugg. Das neue Gipfelrestaurant von Herzog & de Meuron auf dem Chäserrugg (2262 m ü.M.) verfügt über 150 bediente Sitzplätze, 170 Selbstbedienungsplätze und 150 Terrassenplätze. Das Restaurant verköstigt nationale sowie internationale Kundschaft und legt grossen Wert auf frisch zubereitete Speisen und einen gepflegten Service.

Für die Sommersaison 2018 suchen wir für unser Gipfelrestaurant:
Chef/in de Partie 100%

Ihre Aufgaben:

Sie übernehmen die Führung eines Postens und unterstützen unser Küchenteam tatkräftig beim Herstellen von modernen Gerichten.

Ihre Fähigkeiten:

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch EFZ. Sie bringen 3-5 Jahre Berufs- sowie Führungserfahrung mit. Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre jung und sprechen fließend Schweizerdeutsch/Deutsch. Sie sind ein leidenschaftlicher Koch und lieben das kreative Arbeiten mit Lebensmitteln.

Unser Angebot:

Wir bieten eine saisonale Vollzeit- Anstellung im neuen, von den Architekten Herzog & de Meuron entworfenen Gipfelrestaurant auf dem Chäserrugg. Zudem bieten wir einen Arbeitsplatz vor herrlicher Bergkulisse und ein motiviertes junges Team. In einer neuen Küche haben Sie Platz für Kreativität, wir arbeiten ausschliesslich mit frischen Produkten und Sie profitieren von einer fairen Trinkgeldregelung. Wir arbeiten mit regionalen Produkten und bieten gute Verdienstmöglichkeiten. Ebenfalls kommen sie in den Vorzug von attraktiven Tagesarbeitszeiten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Gastronomie, Herr David Schlumpf, gerne unter der Nummer 071 998 68 10 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an:
personal@toggenburgbergbahnen.ch

TOGGENBURG BERGBAHNEN AG
Dorfstr. 17 / Postfach 42
CH-9657 Unterwasser
Tel. +41 (0)71 998 68 10
www.chaeserrugg.ch
info@toggenburgbergbahnen.ch