SARATZ

Auf die kommende Sommersaison 2024 suchen wir per Mai oder nach Vereinbarung Sie als

Küchenchef (m/w/d) – Jahresstelle

Das traditionsreiche 4-Sterne Hotel Saratz in Pontresina ist elegant, aber familiär, modern und doch charmant – und in der Kombination von Alt und Neu verströmt es vor allem eins: Atmosphäre. Hier vereinen sich modernes Lebensgefühl mit Engadiner Hoteltradition, Grandezza mit Design, Natur mit Architektur. Wir sind das Gate zu einem Erlebnis mit hohem Naturbezug. Das Saratz ist mitten in der Natur. Grand Nature Saratz, das sind offene Räume, in denen Menschen (nicht nur Gäste) mit der Natur und anderen Menschen in Beziehung treten können.

91 Zimmer (Junior Suiten, Familien- und Doppelzimmer), ein Jugendstilrestaurant sowie ein Fondue- und Raclettestübli, eine Hotelbar, das erste echt fast vegetarische Restaurant «Giodi Vegetarian and Co.», Hallenbad, Sarazenenbad mit Hamam, beheizter Aussenpool mit Snack-Café und Grill, Spielparadies und 35'000 m² herrliche Parklandschaft bieten unseren Gästen das Wesentliche im Überfluss. Das Hotel Saratz ist auch ein perfekter Ort für Hochzeiten, Familienfeste und Business-Events. Dank der engen Kooperation mit dem Kultur- und Kongresszentrum Rondo in Pontresina sind auch grösserer Events möglich und werden nach dem Motto «alles aus einer Hand» vom Hotel organisiert.

Ihre Aufgaben

- Verantwortlich für die organisatorische, administrative, fachliche und personelle Führung der Küche und des Office
- Verantwortlich für die Angebotsplanung im Halbpension- und à la Carte Restaurant Jugendstil, der Bar, dem vegetarischen Restaurant Giodi und im Winter des Raclettestüblis
- Verantwortlich für eine ausgewogene Mitarbeiterverpflegung
- Aktives Mitarbeiten auf den verschiedenen Posten
- Hauptverantwortlich für die Prozessplanung, -überwachung sowie die Festlegung und Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards in der Küche
- Organisation des Einkaufs und der Kostenkontrolle der Produkte
- Verantwortung für die Organisation der Aus- und Weiterbildungen von Mitarbeitenden
- Erste Ansprechperson für den kulinarischen Teil der Planung, Mitwirkung und Durchführung von Events im Hotel und dem Kultur- und Kongresszentrum
- Regelmässige Durchführung interner Schulungen
- Teilnahme- & Mitwirken bei Meetings

Ihr ideales Profil

- Abgeschlossene Aus- und oder Weiterbildung in der Küche sowie mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion
- Organisationstalent mit fundierter Führungserfahrung
- Teamplayer mit hoher Sozialkompetenz
- Erfahrung im Event-/Bankettbereich sowie der französischen Küche
- Exakte, effiziente und zuverlässige Arbeitsweise
- Leidenschaft für den Kochberuf und Freude am Gästekontakt
- Gute EDV-Kenntnisse
- Sprachen: Deutsch und/oder Englisch, jede weitere Sprache von Vorteil

Unser Angebot

- Einen Arbeitsplatz in einer Region mit hohem Freizeitwert und guter Lebensqualität
- Weiterbildungsmöglichkeit
- Unterkunft und Verpflegung
- Diverse Mitarbeitervergünstigungen wie beispielsweise Hotelübernachtungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns Ihre aussagekräftigen und vollständigen Unterlagen an jobs@saratz.ch. Bei Fragen oder weiteren Informationen steht Ihnen unser HR-Team unter +41 81 839 46 05 gerne zur Verfügung.

PONTRESINA