



Für die Sommersaison 2026 suchen wir DICH vom Juni bis Oktober 2026

Sous-Chef / Koch (Saisonstelle, 100%)

Arbeiten, wo andere Ferien machen: Für unser historisches Hotel mit einem regionalen und saisonalen Restaurant, inklusive schönstem Gartenrestaurant in den Walliser Bergen suchen wir DICH, eine engagierte Persönlichkeit als Teil von unserem Küchenteam. Bist Du bereit für ein Abenteuer in den Bergen?

Dein Arbeitstag & Deine Aufgaben

- Mitarbeit in der Küche bei der Zubereitung von warmen und kalten Speisen
- Leitung des Küchenteams in Abwesenheit des Küchenchefs
- Sicherstellung einer konstant hohen Qualität und ansprechenden Präsentation der Gerichte
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Mithilfe bei Mise en Place sowie bei Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Aktive Mitgestaltung eines reibungslosen Ablaufs in der Küche

Dein Rucksack

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder vergleichbare Erfahrung
- Leidenschaft für das Kochen und Freude an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln
- Belastbarkeit und Freude an der Arbeit im Team
- Gute Deutschkenntnisse
- Saubere, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Flexibilität, Zuverlässigkeit und eine positive Einstellung

Hast Du Lust...

...auf ein historisches Belle Époque Hotel mit einem herzlichen und familiären Team?

...auf zeitgemässe und spannende Arbeitsbedingungen?

(fairer Lohn gemäss L-GAV, Unterkunft im Dorf vorhanden, Vergünstigungen in weiteren Swiss Historic Hotels, spannende Übernachtungsmöglichkeiten für die Familie)?

...auf einen Sommer in den Walliser Bergen mit den schönsten Wandermöglichkeiten?

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung inkl. Lebenslauf, Foto und Zeugnisse an gastgeber@ofenhorn.ch

Das Ofenhorn – Team freut sich auf DICH

HOTEL
OFENHORN
BINN seit 1883

LANDSCHAFTSPARK
BINNTAL



swiss
historic
hotels

Historisch...

Natürlich...

Persönlich...