

Das Hotel / Restaurant Bellevue in Flims bietet junge und kreative Gourmetküche in entspanntem und herzlichem Ambiente. Unser Restaurant NOVA ist mit 16 Gault Millau Punkte ausgezeichnet und bietet den Gästen ein hybrides, vielseitiges und hochwertiges Angebot. Unsere Gäste haben die Wahl zwischen „Fine Dining“ und „gutbürgerlicher Küche“ sowie auch „Fondue Chinoise“.

Vegetarier sind bei uns herzlich willkommen. Für Esskulturen, Allergien oder Diäten haben wir Verständnis, können diese aber bei unserem Angebot nicht berücksichtigen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab dem 1. Juni 2024 oder nach
Vereinbarung eine(n)

Commis de cuisine / Jungkoch 100% (m/w/d) in Saison- oder Jahresstelle

Ihre Aufgaben im Überblick:

- Mit-Verantwortung für die zugeteilten Posten
- Vor- und Zubereitung sowie repräsentatives Anrichten von Speisen
- Kontrolle der Qualität der zu verarbeitenden Produkte
- Sorgfältiger und korrekter Umgang mit den zur Verfügung gestellten Produkten und Arbeitsmittel
- Kontrolle und Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienevorschriften

Was wir Ihnen bieten:

- Ein lebendiges, herzliches Hotel/Restaurant mitten in Flims Dorf mit 16 Gault Millau Punkten
- 5 Tage Woche mit 2 Tagen am Stück Frei
- Unterkunft im Haus auf Wunsch vorhanden
- Familiäre und kollegiale Arbeitsatmosphäre
- Ein junges, hoch motiviertes und dynamisches Team
- Zeitgemässe und faire Entlohnung
- Saison- oder Jahresstelle

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Kochlehre EFZ
- Lust auf Kochen auf hohem gastronomischen Niveau
- Fundierte Fachkenntnisse und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Interesse, Neues zu entdecken und zu kochen
- Kommunikationssichere Deutsch- und/oder Englischkenntnisse sind ein Muss
- Hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein und Loyalität
- Engagierte Arbeitsweise
- Flexibel, belastbar und teamfähig

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie Teil unseres Teams werden?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an team@bellevueflims.ch