



-Koch/Chef de partie Winter 18/19

In unserem à la carte Restaurant haben wir uns komplett dem Thema Bier verschrieben. Der Gerstensaft wurde perfekt auf das Essen angepasst. Mit dem in Graubünden einzigartigen Bier-Speisen-Konzept begeistern wir unsere Gäste jeden Tag aufs Neue. Deshalb suchen wir nicht nur einen Mitarbeiter, sondern eine Persönlichkeit, die unser Credo mittragen will und kann.

Du bist

Offen für Neues, verlässlich, kommunikativ, selbständig und kannst auch eine Station alleine führen, ein Teamplayer, eine Führungspersönlichkeit und beweist viel Liebe zum Detail

Du bringst mit

Abgeschlossene Berufslehre oder gute Erfahrungen im à la carte Service
Perfekte Deutschkenntnisse und sehr gute Englischkenntnisse

Dein Aufgabenbereich umfasst

Frühdienst mit Eierkochen an Live cooking station
à la carte Service
Halbpensionsservice für unsere Hausgäste im Rahmen unserer freien Halbpension
Erstellen vom Mise en place
Einhalten der Qualitätsstandards
selbständiges führen einer Station

Wir bieten

Ein modernes Arbeitsumfeld in einem jungen Team
Einladende Atmosphäre mit einzigartigem Konzept
Arbeiten in mitten eines beeindruckenden Bergpanoramas
Eine offene interne Kommunikation



3 Sterne Haus mit 48 Zimmer
2 Restaurants (Bierkonzept und Fondue)
à la carte und Halbpension



18 Mitarbeiter Vollzeit
div. Teilzeit



Unterkunft und Verpflegung im frisch
renovierten Personalhaus möglich



Familienhotel
Skihotel/Bikehotel
Events



Warum bei uns?
Einzigartiges Bierkonzept, kreative Köpfe
werden gefördert




Aufstiegsmöglichkeiten
Bierschulung
Aussicht auf langfristige zwei Saisonstelle



Hallenbad und Sauna darf ab 22.00 Uhr
benutzt werden
MA Rabatte im Restaurant und im Hotel



Ansprechspartner: Kevin Defatsch
PANORAMA Hotel Davos | Promenade 80 | 7270 Davos Platz
Tel: +41 81 413 23 73 | www.panoramahotels.com | davos@panoramahotels.com

 www.facebook.com/PanDavos