



Die BBF Gastro AG sucht für die Gruebhütte für die Wintersaison 2024/25 zur Vervollständigung des Teams einen engagierten

Koch

80-100% (m/w/d)

Gruebhütte – klein & köstlich

Die gemütliche Gruebhütte befindet sich direkt unter dem mächtigen Sächsmoor. Das gut gelegene, bediente Feinschmecker-Beizli, direkt neben der Skipiste lädt zum Verweilen ein. Das Restaurant mit 55 Innenplätzen und schöner Sonnenterrasse ist bekannt für die beliebten Gerichte, welche mit frischen Produkten aus der Region gekocht werden und für seinen Weinkeller auf über 1800 m. Die Gruebhütte ist während der Wintersaison geöffnet und mit den Skiern erreichbar.

Ihre Aufgaben

- Herstellung des gesamten Mise en Place
- Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten
- Wareneingangs- und Lagerkontrolle
- Allgemeine Reinigungsarbeiten unter Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

Was wir erwarten

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder gleichwertige Ausbildung
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil
- Selbständigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität
- Grundlagen im Skifahren/Snowboarden (zwingend, bei jeder Witterung)

Was wir bieten

- Interessante, abwechslungsreiche Arbeitsstelle, bei der Selbständigkeit gefragt ist
- Angenehmes und freundliches Arbeitsklima in einem kollegialen Team
- Tagdienst

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freut sich Marija Lilic auf Ihre Bewerbung via www.flumserberg.ch/jobs

BBF Gastro AG

Marija Lilic, Sachbearbeiterin HR, Molseralpstrasse 9, 8898 Flumserberg

Tel. +41 81 720 15 15 | jobs@flumserbergbahnen.ch

Gruebhütte

FLUMSER
BERG 