



## *-Sous Chef 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**

Führen eines eigenen Posten im à la carte Service  
Halbpensionservice für unsere Hausgäste im Rahmen unserer freien Halbpension  
Zuständig für die Produktion in Abwesenheit des Küchenchef  
Zuständig für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien  
Verantwortlich für die Bereiche Wareneinkauf, Warenannahme, Lagerbewirtschaftung und Inventur

### **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

