

# ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Auch ohne Ausbildung zum Küchenchef, in diese Position reinwachsen und die in allen Branchen sehr gefragte Führungserfahrung vertiefen? Diese Gelegenheit bieten wir Ihnen hier bei uns! Sie sind gelernter Koch mit Erfahrung und fühlen sich in der traditionellen Schweizer Küche wohl? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Küchenchef/in

**Das 3\*-Hotel Ermitage in Kandersteg ist Teil der SMTA Group AG und geniesst einen ausgezeichneten Ruf, sowohl als Restaurant wie auch als Hotel. Der eher kleine Betrieb mit 18 Zimmern/Suiten und Ferienwohnungen, bietet gepflegte traditionelle Schweizer Küche. Während der letzten zwei Jahre wurden das Restaurant und die meisten Zimmer renoviert. Auch in der Küche arbeiten wir mit einer modernen und zeitgemässen Infrastruktur. Das Hotel liegt direkt neben der Gondelbahn zum Oeschinensee.**

### Ihre Aufgaben:

- Führen und entwickeln Ihres 2 bis 4-köpfigen Teams
- Vor- und Zubereitung des gesamten Speiseangebotes, vom Frühstück über den A-la-Carte-Service bis hin zu Spezial-Menüs an Feiertagen und Banketten
- Umsetzen des gastronomischen Konzepts gemäss Vorgabe des Geschäftsführers und der Strategie
- Verantwortlich für das Bestellwesen und die Lagerbewirtschaftung
- Einhaltung des budgetierten Warenaufwandes und den Personalkosten
- Sicherstellung der HACCP-Richtlinien

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Köchin / Koch EFZ und einige Jahre Berufserfahrung (der eidg. Dipl. Küchenchef ist nicht Voraussetzung für diese Stelle) Es bereitet ihnen Freude, Gäste mit Ihren Gerichten zu begeistern. Sie haben bereits erste Führungserfahrung gesammelt und sind nun bereit für den nächsten Schritt. Sie arbeiten gerne im Team und haben einen respektvollen Umgang. Ihre motivierende Art ist ansteckend. Mit Ihrer selbstständigen Arbeitsweise und Ihrem Verantwortungsbewusstsein packen Sie an.

**Unser Angebot:** Wir bieten Ihnen eine spannende Herausforderung in einem motivierten, jungen Team, wo Sie viel bewegen und Verantwortung übernehmen können. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, zusätzliche Benefits und beste Entwicklungsmöglichkeiten sind zusätzliche Pluspunkte unseres Angebots.

Weitere Informationen finden Sie auf [www.ermitage-kandersteg.ch](http://www.ermitage-kandersteg.ch). Für Fragen steht ihnen Alain Mischler, Geschäftsführer, gerne unter der Nummer 079 707 05 14 oder unter [alain.mischler@ermitage-kandersteg.ch](mailto:alain.mischler@ermitage-kandersteg.ch) zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte elektronisch an [lukas.eichenberger@smta.ch](mailto:lukas.eichenberger@smta.ch)