

# ERMITAGE ★★★

## Hotel & Restaurant Kandersteg

Sind Sie gelernter Koch/ Köchin oder haben viel Erfahrung in Gastro-Küchen und suchen eine neue Herausforderung? Die Verbindung von modernsten Herstellungsmethoden und traditionellen Gerichten begeistert Sie? Es bereitet Ihnen Freude, Verantwortung zu übernehmen und in einem Betrieb die Zukunft mitzugestalten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### **Koch/-köchin 80 - 100%** **oder Kochpraktiker/in mit mehrjähriger Erfahrung**

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:**

- Vor- und Zubereitung des gesamten Speiseangebotes, vom Frühstück über den A-la-Carte-Service bis hin zum wechselndem Spezial-Menu, welches Sie zusammen mit dem Küchenteam kreieren
- Mitverantwortung für die Küchenhilfe
- Erstellen und entwickeln des gastronomischen Angebotes, in Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer
- Mit-Verantwortung für das Bestellwesen und die Lagerbewirtschaftung
- Sicherstellung der HACCP-Richtlinien

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Köchin / Koch EFZ und evtl. erste Jahre Berufserfahrung. Es bereitet ihnen Freude, Gäste mit Ihren Gerichten zu begeistern. 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 mit modernsten Herstellungsmethoden wie Hugentobler GreenVac und Sous-vide effizient und qualitativ hochstehend arbeiten können und auch Platz für ihre eigene Kreativität bleibt. Professionelle Beratung/Begleitung sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie weitere Benefits sind nur einige Elemente der attraktiven Anstellungsbedingungen.

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)

**Hotel & Restaurant Ermitage**

Oeschinenstrasse 49 CH-3718 Kandersteg Telefon: +41 33 675 80 20 Fax: +41 33 675 80 21  
[info@ermitage-kandersteg.ch](mailto:info@ermitage-kandersteg.ch) [www.ermitage-kandersteg.ch](http://www.ermitage-kandersteg.ch)