

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Du liebst das Kochen? Feine Gerichte zubereiten, kreativ sein, Gäste verwöhnen – das fasziniert dich? Zudem wünschst du dir einen Beruf mit hervorragenden Zukunftsaussichten und vielen Entwicklungsmöglichkeiten und bist bereit, dafür vollen Einsatz zu leisten? Dann ist Koch/ Köchin der richtige Beruf für dich!

Bei uns ist per August 2022 noch ein Ausbildungsplatz frei!

Lehrstelle Koch/-köchin EFZ oder Attest-Lehre

Das 3*-Hotel Ermitage in Kandersteg geniesst einen ausgezeichneten Ruf, sowohl als Restaurant wie auch als Hotel. Der mittelgrosse Betrieb bietet gepflegte traditionelle wie auch innovative Schweizer Küche und umfasst 120 Innen- und 80 Aussenplätze. Von Halbpension über Bankette, Gartenbuffets und natürlich die gepflegte A-la-Carte-Küche bieten eine vielseitige und fundierte Ausbildung in einem kleinen, effizienten Team.

Inhalte der Lehre:

- Vor- und Zubereitung des gesamten Speiseangebotes nach modernsten Zubereitungsmethoden inkl. zeitversetzter Produktion mit Hugentobler-Systemen, vom Frühstück über den A-la-Carte-Service bis hin zum wechselndem Spezial-Menu
- Einsicht in die Entwicklung des gastronomischen Angebotes inkl. Kalkulation und Planung
- Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung
- Personaleinsatzplanung
- Mitarbeit Hygiene- und HACCP-Richtlinien

Dein Profil: Abschluss der obligatorischen Schule, grosses Interesse an der Küche, Belastbarkeit, Einsatzfreude, Zuverlässigkeit und hohe Flexibilität sowie Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten.

Unser Angebot: Wir bieten Dir eine spannende Ausbildung bei unserem Leiter Küche, David Richards, und in einem motivierten, jungen Team, wo du mit modernsten Herstellungsmethoden wie Hugentobler GreenVac und Sous-vide ausgebildet wirst und auch Platz für deine eigene Kreativität bleibt. Professionelle Beratung/Begleitung sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind nur einige Elemente der attraktiven Anstellungsbedingungen.

Weitere Informationen findest du auf www.ermitage-kandersteg.ch. Für Fragen steht dir Lukas Eichenberger, Geschäftsführer/Inhaber Tel. 079 407 29 68 oder David Richards, Leiter Küche unter 033 675 80 20 gerne zur Verfügung.

Deine vollständige Bewerbung mit Bild und Motivationsschreiben sende bitte elektronisch an 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 www.ermitage-kandersteg.ch