



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen
Küchenchef (m/w/d) in Vollzeit
Beginn: nach Vereinbarung

Das Hauser St. Moritz ist ein moderner, urbaner Familienbetrieb mit 51 Hotelzimmer, à la carte Restaurant, hauseigenen Confiserie sowie einer grossen Terrasse mit der RooBar. Mitten im pulsierenden Zentrum in St. Moritz-Dorf. Seit 1955 ein Familienbetrieb, welcher mit Passion und hoher Qualität geführt wird. Die ökologische, wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit liegt uns besonders am Herzen. Seit 2022 betreiben wir auf 1805 M.ü.M. unseren eigenen Garten.

Du hast Spass am Beruf und möchtest die Gelegenheit nicht entgehen lassen in einem jungen Team, neue Akzente zu setzen?

Aufgaben

- Du sorgst in unserem Betrieb für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und planst gemeinsam mit dem Team die Produktionsabläufe.
- Du hast Freude bei dem selbständigen À-la-carte-Kochen aus frischen und regionalen Zutaten für hochwertige Speisen für das Restaurant.
- Die Dienstplanung für das Küchenteam ist der Schlüssel für Dich und Dein Team für eine entspannte Zusammenarbeit und passend organisierte Einsatzzeiten.
- Du hast Erfahrung im stärkeorientierten Führen eines Küchenteams und förderst mit Leichtigkeit eine Brigade von 5 Köchinnen / Köchen und 6 Casseroliers
- Du steuerst in Abstimmung mit der Direktion Einkauf, Budgetplanung, Kostenkontrolle und Qualitätssicherung.
- Das Einhalten, Überwachen und Umsetzen von Hygienevorschriften sind selbstverständlich für Dich.
- Deinen Tätigkeitshorizont erweiterst Du durch das Durchführen von Events im Restaurant und auf der Terrasse und kleinen Caterings

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Schweizer Gastronomie, idealerweise mit Erfahrung in einer leitenden Position
- Kreativität und Leidenschaft für frische, regionale und hochwertige Zutaten
- Freude an der Arbeit in einem jungen, dynamischen Team
- Ausgeprägte Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Erfahrung in der Dienstplanung und Personalführung
- Kenntnisse in der Budgetplanung, Kostenkontrolle und Qualitätssicherung
- Sicherer Umgang mit Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Bereitschaft zur Durchführung von Events und Caterings



Wir bieten

- Eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen, urbanen Familienbetrieb
- Ein junges und motiviertes Team
- Raum für Kreativität und neue Akzente
- Unterstützung bei der beruflichen Weiterentwicklung
- Ein angenehmes Arbeitsumfeld im pulsierenden Zentrum von St. Moritz-Dorf
- Die Möglichkeit, in einem Unternehmen zu arbeiten, das sich für ökologische, wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit einsetzt