



Das La Riva Team sucht auf **Juni 2024** oder nach Vereinbarung einen  
**Chef de Rang (m/w)**

**Ihre Aufgaben:**

- Professionelle und charmante Betreuung unserer Gäste
- Führen einer eigenen Station
- Vorbereitung des erforderlichen Mise en Place für einen optimalen Serviceablauf

**Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Lehre im Restaurant- oder Hotelfach
- Berufserfahrung im Service in der gehobenen Gastronomie
- Hohes Mass an Flexibilität und Teamfähigkeit
- Charmantes Auftreten, ausgezeichnete Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Deutsche Muttersprache, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

**Wir bieten Ihnen:**

- einen interessanten Arbeitsplatz in einem modernen Umfeld
- die Mitarbeit in einem jungen und dynamischen Team
- einen internationalen Gästekreis
- Unterstützung bei der Aus- und Weiterbildung
- Unterkunft in einem schönen Personalzimmer oder Studio
- die Option auf eine Weiteranstellung in der Wintersaison 2024/25

Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant La Riva (1 Michelin Stern, 17 GaultMillau Punkte, 8 Punkte Guide bleu, Mitglied Chaîne des Rôtisseurs, Mitglied der «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen») ist eines der besten Restaurants in der Region Lenzerheide/Valbella und liegt direkt am idyllischen Heidsee. Im Restaurant finden 60 Gäste Platz und im Stübli bis 25 Personen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Restaurant La Riva  
Frau Claudia Bläsi  
Voa davos Lai 27  
7078 Lenzerheide

**[bewerbung@lariva.ch](mailto:bewerbung@lariva.ch)**

Telefonische Auskunft erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr Dominique Schrotter, unter Tel. +41 81 384 26 00.