



Zur Unterstützung suchen wir ab der Wintersaison 2019/20 einen

## **Chef de Partie/Pâtissier**

### **Ihre Aufgaben:**

- Eigenverantwortung für den zugeteilten Posten
- Überwachen des Lagerbestandes
- Tätigen von Bestellungen, sowie Annahme und Prüfung von Warenlieferungen
- Mithilfe bei der Menü und Speiseplangestaltung
- Erarbeitung und Erprobung von neuen Gerichten
- Verantwortung für die Reinigung und Pflege von Geräten und Räumlichkeiten, sowie die Einhaltung des Lebensmittelgesetzes und der Hygienevorschriften

### **Ihr Profil:**

- Haben Sie
  - eine abgeschlossene Lehre als Koch
  - bereits Arbeitserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können
  - Freude am Arbeiten mit frischen und hochwertigen Produkten
- Sind Sie kreativ und bringen gerne eigene Ideen ein
- Besitzen Sie ein hohes Mass an Flexibilität und Teamfähigkeit

### **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 Sommersaison 2020

Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant La Riva (16 GaultMillau Punkte, 1 Michelin Stern, 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 und im Stübli bis 25 Personen Platz.

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