



Zur Unterstützung suchen wir für die Sommersaison 2019 je einen

Chef de Partie - Gardemanger

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:

- Sie haben
 - eine abgeschlossene Lehre als Koch
 - bereits erste Arbeitserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können
 - Freude am Arbeiten mit frischen und hochwertigen Produkten
- Sie sind kreativ und bringen gerne eigene Ideen ein
- Sie besitzen 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 Aus- und Weiterbildung
- Unterkunft in einem schönen Personalzimmer oder Studio
- die Option auf eine Weiteranstellung in der Wintersaison 2019/20

Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant La Riva (16 GaultMillau Punkte, 1 Stern Guide Michelin, 8 Punkte Guide Bleu, Mitglied Chaîne des Rôtisseurs, Mitglied Gilde Restaurants, Best of Swiss Gastro Award - 2. Platz in der Kategorie „Fine Dining“ 2016, Sieg bei der Fernsehsendung „Mini Beiz, dini Beiz“ 2015) 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 an bewerbung@lariva.ch oder an Frau Claudia Bläsi, Leiterin Personal c.blaesi@lariva.ch

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

