Restaurant
LA RIVA
Lenzerheide

Das La Riva Team sucht auf **Juni 2022** oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (m/w)

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 eine abgeschlossene Lehre als Koch
- Haben bereits erste Arbeitserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können
- Haben Freude am Arbeiten mit frischen und hochwertigen Produkten
- Sind kreativ und bringen gerne eigene Ideen ein
- 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 2022/23

Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant La Riva (1 Michelin Stern, 16 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

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