



Restaurant St. Cassian

Lantsch/Lenz

Teilen Sie mit uns die Begeisterung und die Leidenschaft für hervorragendes Essen, regionale Spezialitäten, ein gemütliches Ambiente und die Ferienregion Lenzerheide?

Dann würden wir uns freuen, Sie als unsere(n) neue(n)

Souschef m/w

in unserem Team zu haben.

Bereits in 3. Generation verwöhnen wir in unserem Familienbetrieb die Gäste mit viel Freude, Engagement und echter Gastfreundschaft. Eine ausgewogene, regional geprägte Küche ist unser Markenzeichen. Dafür stehen wir!

Wollen Sie unsere Gäste mit Ihren Kochkünsten begeistern? Ein junges, aufgestelltes und motiviertes Team erwartet Sie.

Ihre Aufgaben sind vielfältig und spannend

- Organisation der Küchenmitarbeiter
- Qualitätssicherung / Einhaltung der Küchenstandards sowie deren Optimierung
- Mithilfe beim Bestellwesen
- Mithilfe bei der Angebotsplanung
- Erstellen der täglichen Mise en Place auf allen Posten
- Verantwortlich für die Sauberkeit nach HACCP
- Stellvertretung des Küchenchefs

Sind Sie die zuverlässige, begeisterungsfähige und innovative Person mit abgeschlossener Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin mit eidg. Fachausweis und Führungserfahrung?
Sprachen: Deutsch.

Teilen Sie mit uns die Passion für frische, saisonale Produkte und die Liebe zum Detail? Haben auch Sie hohe Ansprüche an Qualität und sind Sie eine offene, neugierige und selbständige Person, welche das Team zu Höchstleistungen führen kann? Dann lernen wir Sie gerne kennen!

Wir bieten Ihnen eine tolle Saison- oder Ganzjahres-Stelle, gutes Betriebsklima und eine abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit. **Arbeitsbeginn: Ab Sofort oder nach Vereinbarung.**

Ihre Gastgeber freuen sich auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Restaurant St. Cassian
Alexander Nadig & Caroline Wilfling
Voia Principala 108, 7083 Lantsch/Lenz
E-Mail: restaurant@st-cassian.ch
www.st-cassian.ch



Ferienhaus Don Bosco

Lantsch/Lenz

Unsere Partner Betriebe:



Camping Lenzerheide

St. Cassian & Gravas