



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)

Koch EFZ (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 aufgestelltes und motiviertes Team erwartet Sie.

Ihre Aufgaben sind vielfältig und spannend

- Erstellen der täglichen Mise en Place auf allen Posten
- Arbeiten auf allen Posten im à la Carte-Service
- Einhaltung der Küchenstandards
- Mithilfe bei der Angebots Gestaltung
- Einhaltung von Rezepturen
- Warenannahme und deren Kontrolle
- Verantwortung für die Einhaltung der HACCP Hygienevorschriften und der Sauberkeit

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

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? Dann lernen wir Sie gerne kennen.

Wir bieten Ihnen eine tolle Saison- oder Jahresstelle, gutes Betriebsklima und eine abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit.

Arbeitsbeginn Mitte Dezember 2024 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen, inklusive Lebenslauf, Arbeitszeugnisse und Foto.

Restaurant St. Cassian
Alexander Nadig & Caroline Wilfling
Voia Principala 132, 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