

Alpstubli



„Ja gärn!“

Herzlich Willkommen im Hotel Alpstubli – hoch über dem Vierwaldstättersee im autofreien Naturparadies Stoos. Mit unserem Leitsatz „ja gärn“ sorgen wir zusammen für begeisterte und entspannte Gäste. Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen und miteinander im Team zeichnet uns aus.

Das «Alpstubli» gilt als Traditionshaus und liegt direkt neben der Sesselbahnstation am Fronalpstock. Der Betrieb bietet neben Acht gemütlichen Zimmer ebenfalls ein bedientes Restaurant mit 150 Innenplätzen und einer grossen Sonnenterrasse. In urigem Ambiente gibts viel Platz für die Durchführung von Banketten, Gruppen- und Vereinsanlässen. Sie erreichen uns bequem mit der steilsten Standseilbahn der Welt oder der Luftseilbahn in nur zehn Minuten (Talfahrten bis 23:10 Uhr.) Der Betrieb gehört zudem dem Seminar- und Wellnesshotel Stoos.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (w/m) 100%

Ihre Aufgaben

- Selbstständiges und flexibles Arbeiten auf allen Posten
- Erstellung der täglichen Mise en Place
- Produktion und Fertigung von kalten und warmen Speisen
- Warenannahme, -kontrolle und -bestellung
- Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP)

Ihr Profil

- Ausbildung als Koch oder mehrjährige Berufserfahrung
- Kreative Fähigkeiten und gelebte Freude am Beruf
- Saubere und Qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Teamgeist und Einsatzfreude zeichnet Sie aus
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

Wir bieten

- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Selbstständiges Arbeiten
- Kostenlose Bergbahnkarte der Zubringerbahnen sowie für den Parkplatz an den Talstationen
- Unterstützung bei der beruflichen Weiterentwicklung
- Kostenlose Nutzung der Fitness- und Wellnessanlage zu Randzeiten im Seminar- und Wellnesshotel
- Diverse Vergünstigungen auf attraktive Freizeitgestaltungen und Hotelübernachtungen

Möchten auch Sie „gärn“ ein Teil unserer Stoos-Familie werden?
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per E-Mail oder Post.

Herr Vivian Kalt, Vizedirektor