

KostBar Sennhof  
Chur

# WE ARE HIRING!

Koch

80 - 100%

APPLY NOW!

KONTAKT

Auf Deine schriftliche Bewerbung freut  
sich Armon Fuchs  
unter [hallo@kostbar-sennhof.ch](mailto:hallo@kostbar-sennhof.ch)

*Du denkst jetzt vielleicht: "Wieso sollte ich mich bewerben?" Nun, wir glauben fest daran, dass grossartige Menschen manchmal aus dem Nichts auftauchen – und wir wollen sicherstellen, dass wir Dich nicht verpassen! Wenn Du ein Talent in Dir schlummern fühlst, das unbedingt raus will, dann schick uns eine Mail mit dem Betreff "Ich bin die Nadel im Heuhaufen!"*

## **Deine Aufgaben**

- Du kochst für unser à la Carte-Restaurant und unsere Bankette
- Mise en Place Arbeiten für den Service
- Du führst und organisierst unter Begleitung des Küchenchefs den Gardemanger- sowie Patisserie-Posten
- Tägliche Bestellungen in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Gewährleistung eines stets sauberen und organisierten Arbeitsplatzes
- Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit

## **Dein Rucksack**

- Idealerweise Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Es macht dir Freude Eigeninitiative und Verantwortung zu übernehmen
- Du hast eine selbständige, zuverlässige und hygienische Arbeitsweise
- Du liebst deinen Beruf und hast Spass daran, deine Gäste kulinarisch zu verwöhnen
- Du bist ein Teamplayer
- Du bist zuverlässig und bewahrst auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf
- Du hast gute Sprachkenntnisse in Deutsch oder Englisch

## **Wir bieten Dir**

- 5-Tage-Woche mit fixen Freitagen (Sonntag und Montag)
- Eine grosse Küche mit moderner Ausstattung und ausreichend Platz
- Wir legen Wert auf Respekt und gegenseitige Wertschätzung
- Wir achten auf eine ausgewogene "work-life balance"

**KostBar**  
SENNHOF