

BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.

CHEF DE PARTIE (m/w/d)

WERDE TEIL UNSERES TEAMS IM RESTAURANT BRÄMA IN DAVOS!

Du liebst die Gastronomie und suchst einen Arbeitsplatz, an dem Herzlichkeit und Genuss an erster Stelle stehen? Dann bist du bei uns genau richtig! Im Restaurant Bräma erwartet dich eine entspannte, familiäre Atmosphäre, in der sich nicht nur unsere Gäste, sondern auch unser Team wohlfühlen.

Unser Gastgeber Dusty und Küchenchef Paul legen grossen Wert auf exzellenten Service und eine kreative, bodenständige Küche. Ob in unserem gemütlichen Innenbereich mit 109 Sitzplätzen oder auf der sonnigen Terrasse mit 40 Sitzplätzen – wir bieten unseren Gästen ein besonderes Genusserlebnis. Heimisch. Vielseitig. Echt.

Klingt nach deinem neuen Job? Dann bewirb dich jetzt personal@hotelgrischa.ch



Restaurant Bräma
Mattastrasse 11 | 7270 Davos Platz
T 081 416 20 20 | info@braema.ch

CHEF DE PARTIE (m/w/d)

Dich erwartet

- ein schönes Restaurant mit einladenden Details
- eine abwechslungsreiche, saisonale und mediterrane Kochkunst
- ein kleines und junges Team mit Passion für die Gastronomie
- kollegiales Arbeitsklima mit gegenseitiger Wertschätzung
- eine Jahresanstellung mit zwei festen Ruhetagen (Dienstag und Mittwoch)
- 25 Ferientage im Jahr und eine faire Überstundenregelung
- alle Benefits des Hotel Grischa

Dein Profil

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin und sprichst Deutsch
- hast Arbeitserfahrung auf dem Posten und im Bereich à la Carte
- du triffst auch den Geschmack fürs Personalessen
- du zeigst Einsatzbereitschaft und Freude an der Arbeit im Team, mit der nötigen Kreativität und sorgfältiger Arbeitsweise
- du hast Qualitätsbewusstsein für die Kontrolle des Warenbestandes
- Allgemeine Reinigungsarbeiten (Hygienevorschriften) sind selbstverständlich
- du hast Freude an jungen Talenten und hilfst bei der Ausbildung von Lernenden

Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit einem Lebenslauf und einem Motivationsschreiben an personal@hotelgrischa.ch

