

BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.

KÜCHENCHEF*IN

Als Küchenchef*in mit einer 100% Anstellung bist du ab dem 1. Juli oder nach Vereinbarung ein wertvoller Teil von unserem 9-köpfigen Bräma-Team und arbeitest mit 4 Mitarbeitenden in einer modernen Küche.

RESTAURANT BRÄMA

Mattastrasse 11 | 7270 Davos Platz

T 081 416 20 20 | info@braema.ch



KÜCHENCHEF*IN (100 %)

Das Restaurant Bräma steht für ehrliche Gastronomie, herzliche Gastfreundschaft und echten Genuss mitten in Davos. In unserem stilvollen Restaurant mit 108 Sitzplätzen treffen saisonale, regionale und mediterrane Küche auf eine entspannte Atmosphäre. Ergänzt mit knusprigen Pizza aus dem Holzofen.

Als Teil von Grischa – DAS Hotel Davos ergeben sich im Bräma spannende Synergien innerhalb einer vielseitigen Hotel- und Gastronomiewelt. Mitarbeitende profitieren von einem abwechslungsreichen Umfeld, verschiedenen gastronomischen Konzepten und einem starken Teamgeist in der Grischa Familie.

«HÄRZLI WILLKOMMA BI ÜNSCH!» – WIR BIETEN:

- .. eine Jahresstelle mit 5 Tage Woche und weitere attraktive Anstellungsbedingungen
- .. einen modernen Arbeitsplatz in einem Outlet von eine der nachhaltigsten Hotels der Schweiz
- .. echte gelebte Gastfreundschaft und Teamwork: wir sind ein eingespieltes und dynamisches Team
- .. 15% Mitarbeiter-Rabatt in den Restaurants sowie Familien- und Friendsrate bei Hotelübernachtungen u.v.m

DEINE AUFGABEN

- Führen mit Herz – Hauptverantwortung und operative Leitung für 6 Mitarbeitende
- Kontrolle der Produktivität, Personalkosten und Wareneinsätze gemäss Budget
- Angebotsgestaltung der Speisekarte
- Qualitätskontrolle des gesamten Speise-Angebotes
- Entwicklung und Förderung von Mitarbeitenden
- Ausbildungsverantwortlicher für Lernende in der Küche (in Zusammenarbeit mit Hotel)
- Durchführung von Mitarbeiter-Trainings und regelmässige Meetings
- Bestellwesen, Inventur (ORACLE Hospitality) und Preis-Verhandlung mit Lieferanten
- Kontrolle und Einhaltung des Arbeitsschutzgesetzes sowie der Hygienevorschriften nach HACCP

DEIN PROFIL

- Fundierte Berufsausbildung in der Küche und mehrjährige Berufserfahrung
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung und im Pflegen einer Teamkultur
- Grosser qualitativer und kreativer Anspruch, Interesse an Nachhaltigkeit
- Wirtschaftliches Denken und Umsetzungsvermögen von Zielen
- Deutsch als Muttersprache und gute Englisch- oder Italienschkenntnisse
- Professionelles Auftreten, positive Ausstrahlung und Begeisterungsfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit, Teamplay und Flexibilität

Wir freuen uns auf deine aussagekräftige und komplette Bewerbung.

Für Fragen stehen Karin, Personalverantwortliche oder Dusty, Gastgeber Restaurant Bräma gerne zur Verfügung.
personal@hotelgrischa.ch | +41 81 414 97 90

