

Im Bergrestaurant Piz Scalottas, 2323 m ü. M., geniessen unsere Gäste nicht nur die atemberaubende Aussicht, sondern echte Gastfreundschaft und kulinarische Highlights. Einfach – bodenständig – frisch – saisonal – regional – authentisch. Kurz: **HOMEMADE WITH LOVE!** So lautet das Credo der engagierten Gastgeber auf dem Piz Scalottas.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 2022-2023 (Mitte Dezember bis Mitte April) oder für länger, Dich als

## Koch / Köchin

im Bergrestaurant Piz Scalottas

### Deine Aufgaben:

- Vor- und Zubereitung der à la carte Gerichte sowie der täglich wechselnden Angebote auf den verschiedenen Posten
- Angebotsplanung der Tagesspezialitäten
- Kreatives und ansprechendes Anrichten der Gerichte
- Mitarbeit bei Bestellwesen, Wareneingangskontrolle und Lagerbewirtschaftung
- Einhalten und Überwachen des Hygienekonzeptes
- Tägliche Reinigungsarbeiten

### Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Du kochst mit Liebe und Leidenschaft, bist kreativ und innovativ
- Du arbeitest selbständig, verantwortungsbewusst und effizient
- Du zeichnest Dich durch Deine Zuverlässigkeit aus und bist ein Teamplayer
- Eine saubere, strukturierte und speditive Arbeitsweise liegt Dir im Blut
- Sehr gute Mundart- und/oder Deutschkenntnisse

### Das bieten wir:

- Einen Arbeitsplatz mit 360 Grad Aussicht
- Arbeitseinsatz im Tagesdienst, ohne Zimmerstunde
- Saisonkarte Arosa Lenzerheide, vergünstigte Skipässe für Familien und Freunde, sowie Vergünstigungen bei Partnerunternehmen
- Entlohnung gemäss L-GAV und Verpflegung im Restaurant
- Ein spannendes Arbeitsumfeld mit viel Platz für kulinarische Kreativität in einem leidenschaftlichen Team

Interessiert? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung per E-Mail.

**Lenzerheide Bergbahnen AG**, Bergrestaurant Piz Scalottas,  
Postfach 160, CH-7078 Lenzerheide  
Florian Zimmermann, Stv. Geschäftsführer Bergrestaurant Piz Scalottas,  
florian.zimmermann@arosalenzerheide.swiss, pizscalottas.ch