



WIR SUCHEN DICH

STELLEN BESCHRIEBE

WINTERSAISON 2026/27

RESTAURANT ALPETTA • BERGBAHNEN SCUOL

**DEIN WINTER.
DEIN BERG.
DEIN TEAM.**



Arbeiten, wo andere Ferien machen – auf 2'210 m ü. M. mitten im Skigebiet Motta Naluns.

WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN MIT ENERGIE

Du bist freundlich, zuverlässig und behältst auch dann den Überblick, wenn es lebhaft wird? Du fährst Ski oder Snowboard – oder möchtest es lernen? Dann passt du zu uns. Im Restaurant Alpetta verbinden wir herzlichen Service, alpines Lebensgefühl und ein Panorama, das jeden Arbeitstag besonders macht.

OFFENE POSITIONEN

SERVICE

KÜCHE

ALLROUNDER/IN

KÜCHENLEITUNG

SPÜLKÜCHE

BUFFET

GEMEINSAM SORGEN WIR FÜR

- ein herzliches Gästeerlebnis und einen respektvollen Umgang im Team
- verlässliche Abläufe, Sauberkeit und hohe Qualitätsstandards
- eine positive, lösungsorientierte Atmosphäre – auch an intensiven Tagen



POSITION 01

SERVICEMITARBEITER/IN

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe, idealerweise im Service
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Herzlich, kommunikativ, zuverlässig und pünktlich
- Belastbar und konzentriert – auch bei grossem Gästeaufkommen
- Affinität zum Wintersport; Ski- oder Snowboardkenntnisse von Vorteil

DEINE AUFGABEN

- Bestellungen über das mobile Kassensystem aufnehmen und Gäste aufmerksam beraten
- Aktiven Verkauf fördern und korrekt inkassieren
- Einen reibungslosen, fachgerechten Serviceablauf sicherstellen
- Das Team flexibel unterstützen und Qualitätsstandards konsequent einhalten

POSITION 06

KÜCHENLEITUNG

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Fünf bis sechs Jahre Berufserfahrung, idealerweise als Sous-Chef oder Küchenchef
- Freude an Führung, Teamarbeit und echter Gastfreundschaft
- Selbstständig, strukturiert und kostenbewusst
- Flexibel, belastbar und souverän in hektischen Momenten
- Zuverlässig, pünktlich und verantwortungsbewusst
- Sympathisches und professionelles Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

DEINE AUFGABEN

- Ein vierköpfiges Küchenteam führen, motivieren und aktiv unterstützen
- Bei der Zubereitung der Gerichte mitanpacken
- Den Wareneinkauf effizient, bedarfsgerecht und kostenbewusst organisieren
- Qualität, Frische und einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln sicherstellen
- Für klare Abläufe sowie eine saubere und effiziente Arbeitsweise sorgen
- Hygiene- und Qualitätsstandards konsequent einhalten
- Kücheneinrichtung sorgfältig behandeln und Gästen professionell begegnen

POSITION 02

KOCH/KÖCHIN-CHEF DE PARTIE/COMMIS DE CUISINE

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder Langjährige Erfahrung als Hilfskoch
- Ein bis zwei Jahre Berufserfahrung erwünscht
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Teamorientiert, zuverlässig und belastbar
- Professioneller und respektvoller Umgang im Team

DEINE AUFGABEN

- Gerichte sauber, effizient und ressourcenbewusst nach Vorgaben zubereiten
- Gleichbleibend hohe Qualität und Hygiene sicherstellen
- Kücheneinrichtung und Arbeitsmittel sorgfältig behandeln
- Das Küchenteam verlässlich unterstützen

POSITION 03

ALLROUNDER/IN

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Berufsausbildung; Gastroerfahrung ist nicht erforderlich
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibel, hilfsbereit, zuverlässig und pünktlich
- Freundlich, belastbar und aufmerksam

DEINE AUFGABEN

- Das Serviceteam beim Austragen von Speisen und Getränken unterstützen
- Nach Vorgabe am Buffet mitarbeiten
- Bei Schneeräumung und Reinigungsarbeiten anpacken
- Gästen und Teammitgliedern respektvoll begegnen

POSITION 04

MITARBEITER/IN SPÜLKÜCHE

DAS BRINGST DU MIT

- Keine Ausbildung oder Gastroerfahrung erforderlich
- Ausreichende Deutschkenntnisse für die Teamarbeit
- Zuverlässig, pünktlich und belastbar
- Sorgfältige und zügige Arbeitsweise

DEINE AUFGABEN

- Geschirr, Besteck und Küchenutensilien sauber und rechtzeitig bereitstellen
- Hygiene-, Sauberkeits- und Qualitätsstandards einhalten
- Den Arbeitsbereich effizient organisieren
- Bei Bedarf einfache Küchenarbeiten übernehmen

POSITION 05

BUFFETMITARBEITER/IN

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Berufsausbildung; Gastroerfahrung ist nicht erforderlich
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Präzise, konzentriert und effizient
- Herzlich, teamorientiert und zuverlässig

DEINE AUFGABEN

- Getränke gemäss Bestellungseingang effizient und korrekt zubereiten
- Rezepturen und Ausschankmengen konsequent einhalten
- Hygiene und Betriebsbereitschaft des Buffets sicherstellen
- Getränkebestand kontrollieren

KONTAKT:

wernidirren@bluewin.ch | ++41 79 445 35 48

