



STELLE FÜR KOCH / KÖCHIN

Festanstellung · Küche

Du bist ein erfahrener Koch / eine erfahrene Köchin und möchtest unsere Küche mit Können, Leidenschaft und eigenen Ideen prägen?

Wir sind ein wachsender Hotelbetrieb und entwickeln unser kulinarisches Profil weiter – mit einer klaren Vorliebe für raffinierte, auch fleischlose Küche und besten regionalen Produkten.

DEINE AUFGABEN

- Eigenverantwortliche Planung und Zubereitung unserer Küche
- Entwicklung und Verfeinerung unwiderstehlicher, auch fleischloser Gerichte
- Verwendung saisonaler, regionaler und hochwertiger Produkte
- Wenn Fleisch: ausschliesslich einheimisches Fleisch von höchster Qualität
- Verantwortung für Warenkontrolle und Küchenhygiene
- Mitgestaltung unseres kulinarischen Profils und der Speisekarte

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- Ausgewiesene professionelle Erfahrung
- Ausgeprägte Leidenschaft für Gemüse, Kräuter und kreative auch fleischlose Küche
- Hoher Anspruch an Geschmack, Qualität und Präsentation
- Selbständige, zuverlässige Arbeitsweise und Verantwortungsbewusstsein
- Freude daran, einen wachsenden Hotelbetrieb kulinarisch mitzuprägen

KULINARIK

Verantwortung übernehmen und unsere Küche aktiv mitgestalten

QUALITÄT

Beste regionale Produkte und höchster Anspruch an Geschmack

GESTALTUNGSRAUM

Eine wachsende Küche professionell mitprägen

JETZT BEWERBEN

Saisonstart: 15. Dezember 2026 · Pensum: 80–100 %

400m vom Skigebiet Motta Naluns, Scuol entfernt

Hotel Bellavista, Bruno Gantenbein, Ftan (Scuol) · b.gantenbein@swissonline.ch