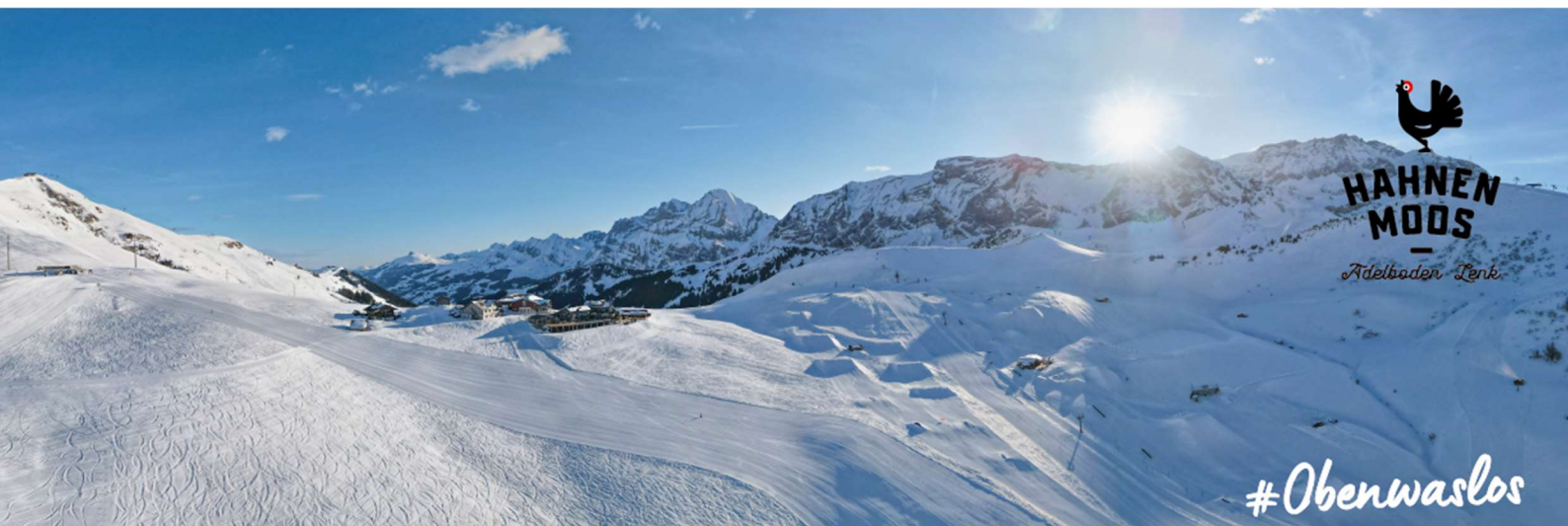


JOB MIT AUSSICHT, JOB MIT WEITSICHT.

- Sous Chef (100%)
- Bar & Restaurantkellner(in) (60-100%)
- Office-Mitarbeiter(IN) Küche (80/100%)





Sous Chef (100%)

Für unser Unternehmen auf knapp 2000 Metern, im wunderschönen Berner Oberland, in einer herrlichen Naturlandschaft suchen wir per Anfang Dezember 2024, eine(n) qualifizierte(n) und motivierte(n) Sous Chef. Es erwartet Sie eine interessante und verantwortungsvolle Stelle in einem professionellen dynamischen Team. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit für unsere zwei Restaurant Bereiche. Zum einen, ein hoch modernes Free Flow Selbstbedienung Restaurant mit ca. 800 Sitzplätzen sowie ein bedientes Restaurant in der Wintersaison mit ca. 180 Plätzen und separater Küche.

Die folgende Stelle ist eine Saisonstelle mit der Möglichkeit im Frühjahr und Herbst einen verlängerten Urlaub zu geniessen. Da unser Hotel ein reiner Winter- und Sommer-Saisonbetrieb ist kann man sich die Zeit zwischendrin sehr gut einteilen und somit seine Freizeit, Erholung oder Reisen in vollen Zügen geniessen. Die Berghotel Hahnenmoospass AG ist ein Vorzeigebetrieb im Berner Oberland mit hervorragendem Entwicklungspotential.

Wir suchen dich...

weil Du Freude am Arbeiten in der Küche hast und dich im 3* Segment wohlfühlst.

weil Du eine Ausbildung und Erfahrung in diesem Gebiet genossen hast.

weil Du dich auf die anderen Teammitglieder verlassen kannst und sie sich auf Dich.

weil Du eine Verbundenheit zu Ski und Natur Destinationen fühlst.

weil Du einen ausgezeichneten Arbeitsplatz willst!

weil Du eine positive, wertschätzende und lösungsorientierte Grundhaltung im Denken und Handeln hast

weil Du eine super Perspektive suchst.

weil Du nicht nur fair sondern sehr gut bezahlt werden möchtest.

Deine Aufgaben sind...

Selbständige Organisation von Arbeitsabläufen in der Küche

Sie sind die rechte Hand des Küchenchefs und vertreten ihn bei dessen Abwesenheit

Organisierung der Bestellung und der Lagerbewirtschaftung

Schulung und Förderung der Mitarbeitenden

Erstellung von Menu, Büfett und Saison Speisekarten in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef

Zuverlässige und kreative Arbeitsweise & Weiterentwicklung der Küche und des Angebots

Sehr gute deutsch und gegebenenfalls englisch Kenntnisse

Sie sind höflich, hilfsbereit, freundlich, professionell und strukturiert

Produktion und Fertigung von kalten und warmen Speisen inkl. Front-Cooking

Verantwortlich für Mise en Place

Aktive Mitarbeit in der Produktion und während den Servicezeiten

Durchführung regelmässiger Qualitätskontrollen sowie Einhaltung der Hygienevorschriften gemäss Lebensmittelgesetz

Das können wir dir bieten...

anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem freundlichen Umfeld mit einem professionellen und engagierten Team

Selbstständiges Arbeiten in einem internationalen Team

hervorragenden Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung und Karriereplanung innerhalb der Unternehmung

Sommer & Winter Betrieb

Sie profitieren von zeitgemässen Anstellungsbedingungen und einer sehr guten Entlohnung die je nach Qualifikation, Bereitschaft und Erfahrung ab CHF 5.200 beginnt.

Arbeitsplatz an einem der schönsten und vielfältigsten Orten der Schweiz

Ausgezeichnete Work-Life Balance bei Bedarf (Zwischensaison)

Unterkunft, Verpflegung an sieben Tagen der Woche und Parkplatz inkl.

Tolle Wintersport (Ski in and out) Möglichkeiten sowie überragende Sommer Aktivitäten in den Bergen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Gerne steht Ihnen Herr Benjamin Advic unter Telefon +41 (0)79 541 27 31 für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung, inklusive Zeugnissen, per Mail an folgende Adresse:
kuechendirektion@hahnenmoos.ch

Bar & Restaurantkellner(in) (60/100%)

Für unser Unternehmen auf knapp 2000 Metern, im wunderschönen Berner Oberland, in einer herrlichen Naturlandschaft suchen wir eine(n) qualifizierte(n) und motivierte(n) **Bar & Restaurant Service Mitarbeiter**. Es erwartet Dich eine interessante und verantwortungsvolle Stelle in einem professionellen dynamischen Team. Wir bieten Dir eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit, um in unserem Hotel, in der Gastronomie und Veranstaltung Abteilung zu arbeiten, sowie an der weiteren Entwicklung tatkräftig mit zu gestalten.

Da unser Hotel eine reine Wintersaison und Sommersaison Betrieb ist, kann man sich die Zeit zwischendrin sehr gut einteilen und somit seine Freizeit oder Reisen in vollen Zügen geniessen. Die Berghotel Hahnenmoospass AG ist ein Vorzeigebetrieb im Berner Oberland mit hervorragendem Entwicklungspotential.

Wir wollen genau dich!

- weil Du Freude am Arbeiten mit Gästen und Kollegen hast und Dich in der Restaurant Welt wohl fühlst
- weil Du eine Ausbildung und/oder Erfahrung in diesem Gebiet genossen hast
- weil Du Dich auf die anderen Team-Mitglieder verlassen kannst und sie sich auf Dich
- weil Du eine Verbundenheit zu Ski und Natur Destinationen fühlst
- weil Du einen ausgezeichneten Arbeitsplatz willst!
- Weil Du eine super Perspektive suchst
- weil Du nicht nur fair, sondern sehr gut bezahlt werden möchtest

Wir erwarten

- Selbständige Organisation von Arbeitsabläufen im Restaurant
- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe, Quereinsteiger auch willkommen.
- Erfahrung im F&B Bereich

- Gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute Deutsch Kenntnisse, idealerweise in der Landessprache.
- Höflich, hilfsbereit, freundlich und zuvorkommend

Was wir zu bieten haben.

- Abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld mit vielen verschiedenen Aufgaben.
- Selbstständiges Arbeiten und Entwickeln.
- Sommer & Winter Betrieb
- Arbeitsplatz an einem der schönsten und vielfältigsten Ski und Sport Destination der Schweiz
- Arbeiten in einem internationalen Team
- Ausgezeichnete Work-Life Balance bei Bedarf
- Konzerninterne Aufstiegschancen
- Unterkunft, Parkplatz und Verpflegung inkl.
- Tolle Wintersport Möglichkeiten mit Gratis Adelboden-Lenk Bahnen Winter Abo
- Übertreffende Sommer Aktivitäten mit Gratis Adelboden-Lenk Bahnen Sommer Abo

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns, Dich persönlich kennenzulernen.

Gerne steht dir Herr Matthias Ellinger unter Telefon **+41 (0)79 252 83 42** für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Sende uns deine Vollständige Bewerbung per Mail an folgende Adresse:

restaurantleitung@hahnenmoos.ch

OFFICE-Mitarbeiter(in) KÜCHE (80/100%)

Für unser Unternehmen auf knapp 2000 Metern, im wunderschönen Berner Oberland, in einer herrlichen Naturlandschaft suchen wir eine(n) motivierte(n) **Office Mitarbeiter**. Es erwartet Dich eine interessante Stelle in einem professionellen dynamischen Team. Wir bieten Dir eine abwechslungsreiche und

herausfordernde Tätigkeit, um in unserm Hotel, in der Gastronomie und Veranstaltung Abteilung zu arbeiten, sowie an der weiteren Entwicklung tatkräftig mit zu gestalten.

Da unser Hotel eine reine Wintersaison und Sommersaison Betrieb ist, kann man sich die Zeit zwischendrin sehr gut einteilen und somit seine Freizeit oder Reisen in vollen Zügen geniessen. Die Berghotel Hahnenmoospass AG ist ein Vorzeigebetrieb im Berner Oberland mit hervorragendem Entwicklungspotential.

Wir wollen genau dich!

- weil Du Freude am Arbeiten mit Gästen und Kollegen hast und Dich in der Restaurant Welt wohl fühlst
- weil Du Dich auf die anderen Team-Mitglieder verlassen kannst und sie sich auf Dich
- weil Du eine Verbundenheit zu Ski und Natur Destinationen fühlst
- weil Du einen ausgezeichneten Arbeitsplatz willst!
- Weil Du eine super Perspektive suchst
- weil Du nicht nur fair, sondern sehr gut bezahlt werden möchtest

Wir erwarten

- Gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- Deutsch Kenntnisse, idealerweise auch English.
- Höflich, hilfsbereit, freundlich und zuvorkommend

Was wir zu bieten haben.

- Sommer & Winter Betrieb
- Arbeitsplatz an einem der schönsten und vielfältigsten Ski und Sport Destination der Schweiz
- Arbeiten in einem internationalen Team
- Ausgezeichnete Work-Life Balance bei Bedarf
- Konzerninterne Aufstiegschancen
- Unterkunft, Parkplatz und Verpflegung inkl.
- Tolle Wintersport Möglichkeiten mit Gratis Adelboden-Lenk Bahnen Winter Abo
- Überraschende Sommer Aktivitäten mit Gratis Adelboden-Lenk Bahnen Sommer Abo

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns, Dich persönlich kennenzulernen.

Gerne steht dir Herr Matthias Ellinger unter Telefon **+41 (0)79 252 83 42** für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Sende uns deine Vollständige Bewerbung per Mail an folgende Adresse:

restaurantleitung@hahnenmoos.ch