



**Wir sind das persönlich privat geführte Ferienhotel der traditionellen Mittelklasse in der Jungfrau Region.
Unsere Dorfstube mit Schweizer Spezialitäten ist mit dem Bib Gourmand und unser Gourmetstübli mit 16 Gault Millau Punkten und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. Die Beste Weinkarte mit Schweizer Weinen!**

**Ihre Zusammenarbeit mit uns stellt große Freude und Herausforderung dar.
Wir sind Profis und steigern stetig unsere Qualität!**

Zur Bereicherung unseres Teams such wir Sie als

Patissier

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Küche/Koch/Patissier
- Sie haben bereits einen Posten geleitet und den Küchenchef bei der Planung aller Abläufe im Tagesgeschäft unterstützt
- Sie zeigen Freude am Kochen und im Umgang mit Lebensmitteln besitzen Sie sehr gute Produktkenntnisse und haben einen Blick für liebevolle Details
- Ein hohes Qualitätsbewusstsein, sowie eine kostenbewusste Arbeitsweise zeichnen Sie aus
- Sie sind verantwortungsbewusst, teamfähig und bereit ständig dazu zu lernen
- Sie haben eine vorbildliche Arbeitseinstellung und leben diese anderen Kollegen vor
- Sie erhalten die Motivation im Team aufrecht
- Flexibilität, gute Umgangsformen und Zuverlässigkeit runden Ihr Profil ab

Ihre Aufgaben:

- Sie führen und organisieren selbständig den Posten und sind für die Vorbereitung sowie das Herstellen und die Zubereitung der Speisen verantwortlich
- Sie unterstützen den Küchen Chef bei den täglichen Bestellungen, sowie der dazugehörigen Qualität
- Sie berücksichtigen bei der Arbeit die Hygiene und Lebensmittelvorschriften des HACCP Konzepts
- Sie geben Ihr Fachwissen an andere Kollegen und Auszubildende weiter und lernen diese entsprechend an

Wir bieten:

- Einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Fachlich motiviertes Team mit Erfahrung
- Zufriedene Mitarbeiter begeistern unsere Gäste
- Freie Tage genießen in einer der schönsten Berg Regionen der Schweiz
- Auf Wunsch Unterkunft
- Zeitgemäße Entlohnung

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugnissen!