



Der Naturpark Diemtigtal ist eine Landschaft von nationaler Bedeutung. Mitten im Tal erschliessen die Wiriehornbahnen das Freizeitgebiet Wiriehorn und bieten Sommer- und Winter-Erlebnisangebote für Familien und Individualsportler.

Zur Verstärkung des Teams im Bergrestaurant sucht die Wiriehornbahnen AG per April 2025 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Küchenchef/in 80% - 100%

Ihr Aufgabengebiet:

- Verantwortung für Einsatzplanung des Küchenteams sowie Vorbereitung und Produktion der Gerichte
- Verantwortung für Menü- und Speisekartengestaltung
- Organisation und Durchführung von Banketten und Anlässen
- Einhalten der Hygienevorschriften und Umsetzen des Hygienekonzepts
- Bestellungen, Annahme und Kontrolle der Warenanlieferungen

Ihr Profil:

- Berufsabschluss als Koch/Köchin EFZ und/oder Affinität für die Gastronomie mit langjähriger Berufserfahrung
- Flexible und selbständige Arbeitsweise inkl. Wochenendeinsätze
- Ausgeprägte Fähigkeit in Teamführung und Organisation
- Hohes Qualitätsverständnis
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- Anspruchsvolle und selbständige Tätigkeit in einem touristischen Umfeld
- Kleines, motiviertes Küchen-Team
- Überwiegend Tagesbetrieb
- Ganzjährige Anstellung mit Jahresarbeitszeitmodell
- Arbeitsplatz mitten im Ski- und Wandergebiet Wiriehorn

Wenn Sie Ihre Leidenschaft für die Gastronomie bei uns umsetzen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Wiriehornbahnen AG
Alex Rufibach
Riedli 15
3756 Zwischenflüh
033 684 12 33

oder per Mail an
info@wiriehorn.ch