

Wir suchen dich – kreative Köpfe für die Küche!

Mit der Fertigstellung unseres neuen Haupthauses und dem neuen Speiseaal mit einem phantastischen Ausblick in die Bergwelt von Adelboden, - suchen wir noch Verstärkung für unser kreatives Küchenteam. Unsere überwiegenden Schweizer Hotel Gäste wollen wir mit frischen und köstlichen Menüs verwöhnen.

Chef de Partie (m/w) **Commis de Cuisine (m/w)**

Eintritt:

- Ab Juni 2026 oder nach Vereinbarung

Aufgabenbereiche:

- Vor- und Zubereitung der Menüs im Rahmen der Halbpension und für unsere Bankette (kein à la carte)

Anforderungen:

- Freude am Kochen von feinen 4-Gangs Menus
- Teamfähigkeit, Kreativität und Belastbarkeit
- Einsatzbereitschaft und eigenständiges Arbeiten
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten:

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten und aufgestellten Team
- Jahresstelle, angenehme Arbeitszeiten (kein à la carte - Restaurant)
- Wohnung vorhanden

Weitere Infos: www.hotelhari.ch

Ihre Fragen und die Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Hari im Schlegeli AG
z.H. Jörg Kessler
Gartenweg 5, 3715 Adelboden

joerg.kessler@hotelhari.ch
033 673 60 60

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!