



## ***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 Menüs
- 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](http://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](mailto:joerg.kessler@hotelhari.ch)  
033 673 60 60

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**