GRAND HOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Das Grand Hotel Beau Rivage ist ein historisches und traditionsreiches *****Hotel mit 101 Zimmern und Suiten. Unseren Gästen steht das Restaurant “L'Ambiance” mit großzügiger Aare-Terrasse sowie das Restaurant “La Bonne Fourchette”, der Hotelbar "Le Vieux Rivage", dem Ballsaal "La Belle Epoque", sowie diversen Seminar- und Banketträumen zur Verfügung. Zur richtigen Entspannung sorgt unser SPA mit Wellness Bereich und Fitnessraum.

Sous Chef (m/w) 100%, ab sofort

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Hotel-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und initiative Persönlichkeit. Klingt das gut für Dich? Dann solltest Du weiterlesen.

Deine Aufgaben

- Du unterstützt und vertrittst den Küchenchef in allen Belangen
- Du organisierst und überwachst sämtliche Abläufe in der Küche
- Du wirkst auf allen Posten mit, um so für den richtigen Team-Spirit zu sorgen
- Du bist mitverantwortlich für die sachgemässe Lagerung der Lebensmittel und deren Bestellungen

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und bereits mehrjährige Berufserfahrung
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Du bist flexibel, teamfähig, belastbar, zuverlässig und motiviert.
- Du übernimmst gerne Führungsaufgaben, trägst Verantwortung, und arbeitest selbstständig
- Du bringst ein Auge fürs Detail, sowie höchste Ansprüche an Qualität, Sauberkeit und Kreativität mit

Wir bieten

- Unkompliziertes Arbeitsklima mit flachen Hierarchien
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Family and Friends Rate in unserem Hotel und Restaurantbereich sowie im SPA
- Leistungsgerechte Entlohnung ist selbstverständlich
- Einzigartige Mitarbeitervorteile: Parkplatz gratis, eine Mahlzeit pro Arbeitstag gratis, inklusive Kaffee, Tee und Wasser, Personalunterkunft zu vergünstigten Preisen

Wenn Du denkst wir sind ein guter Match, freut sich **Frau Sindy Holland-Cunz,** Human Resources Manager, auf Deine Bewerbung unter hr@beau-rivage-interlaken.ch