



# CHEF DE PARTIE

## 80-100%

Das 4-Sterne Superior Hotel Maistra 160 im Herzen von Pontresina wurde im November 2023 eröffnet. Es schafft Raum für Wünsche, Sehnsüchte, Bedürfnisse und Ansprüche einer neuen Generation von Gästen in einer sich schnell wandelnden Zeit. Der Stil ist hochalpin, reduziert und ursprünglich. Er trägt die Handschrift des renommierten Bündner Architekten Gion A. Caminada. Eigenständige Architektur trifft auf hochalpinen Lebensstil, Reduktion und Sinnhaftigkeit schaffen Resonanz im Erlebten.

### Wir suchen dich als **CHEF DE PARTIE 80-100% ab JUNI 2026**

Kochen ist Deine Leidenschaft. Du bist offen, motiviert und hast Lust, gemeinsam mit einem jungen, engagierten Team kulinarische Höchstleistungen zu erbringen. Die Arbeit mit frischen, hochwertigen Produkten aus dem Alpenraum begeistert Dich - mittags kreativ und unkompliziert im Street-Food-Stil, abends etwas eleganter mit saisonalen À-la-carte-Gerichten und täglich wechselnden Specials. Du bringst Ideen ein, arbeitest gerne eigenverantwortlich und liebst es, Gäste mit Qualität und Geschmack zu überraschen.

#### **Du bringst mit:**

- Abgeschlossene Berufsausbildung oder Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Neugier, Wissensdurst, Engagement und Kreativität
- Offenheit für Food-Trends und neue Ernährungsformen

#### **Das bieten wir:**

- Ein inspirierendes Arbeitsklima und ein familiäres Umfeld
- Ein ideales Arbeitsumfeld, um deine Karriere voranzubringen
- Mitarbeiterunterkunft in unserer „Chesa Curtinella“, bestehend aus Zimmern mit Dusche, Studios mit Kochgelegenheit und Wohnungen, Gemeinschaftsraum mit Mikrowelle, Kühlschrank, Lounge/Wohnecke und Gartensitzplatz, Gemüsegarten, Fitnessraum und Garagenplätzen
- Weiterbildungsmöglichkeiten und Schulungsprogramm inhouse
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit vernünftiger Ferien- und Freizeitplanung
- Friends & Family Raten für Übernachtungen im Hotel und weitere tolle Maistra 160 Benefits



# CHEF DE PARTIE

## 80-100%

### Das hast du drauf:

- Umfassende Fachkenntnisse über das gesamte Speisenangebot sowie Kenntnisse über die Produktion
- Alle küchentechnischen Abläufe
- Aktive Teilnahme am internen Schulungsprogramm zur Förderung der kontinuierlichen Leistungsverbesserung
- Sicherstellung und Einhaltung der HACCP- und Hygienevorschriften
- Durchführung der Produktion und Herstellung am eigenen Arbeitsplatz im Rahmen der vorgegebenen Richtlinien
- Wo immer möglich mit Freundlichkeit und Herzlichkeit zum wichtigsten Grundsatz des Hotel Maistra 160 - den Gast vor Ort zu begeistern - beitragen

### Was du sonst noch hier erleben kannst:

- Du wohnst im schönsten Hochtal der Schweiz / Europas mit atemberaubender Natur
- Hochalpiner lifestyle und verdichtete Urbanität: die Welt kommt zu uns
- Hunderte Loipen- und Pistenkilometer sind direkt vor der Haustür
- Wandern, Klettern, Biken - das Engadin bietet alles und noch viel mehr
- Eine kurze Fahrt und du sitzt bei Caffé und Gela-to auf der Piazza in Italien
- Strandbad in den Bergen - das Engadin ist be-kannt für seine Badeseen
- Den Steinböcken schaust du bei uns direkt in die Augen, nicht durchs Fernrohr
- Zu Fuss oder mit dem Bike kannst du unzählige Ecken erkunden oder bis nach Poschiavo fahren

Interessiert? Begabt? Engagiert? Dann schick uns deine Bewerbung. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen.

# Lifeisbetterinthemountains

### Kontakt

Irene Müller, Direktion Hotel Maistra 160  
talents@maistra160.ch | www.maistra160.ch

**maistra**<sup>160</sup>

HIGH ALPINE HOTEL LIVING • PONTRESINA