



CHEF DE PARTIE

80-100%

Das vier Stern superior Hotel Maistra 160 wurde im November 2023 im Dorfkern von Pontresina 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 Bündler 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 SOMMER 2024**

Kochen ist Deine Passion. Du bist offen und hast Lust, gemeinsam mit einem jungen Team Topleistungen zu erbringen. Dich begeistert die Arbeit mit Produkten aus dem Alpenraum, die frisch zubereitet werden, mittags eher im Street-Food Style und abends etwas gediegener mit einer täglich wechselnden Auswahl. 36 Doppelzimmer, 11 Lodges, eine besondere Spa-Infrastruktur, Restaurant mit Terrasse und Bar sowie unsere Dorfbar „Pöstlikeller“, eine Bibliothek, die Creative Box und der Concept Store, befinden sich unter dem Dach des neu eröffneten Hotel Maistra 160.

Du bringst mit:

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

Das bieten wir:

- Das Abenteuer Neueröffnungs-Phase
- Ein inspirierendes Arbeitsklima und ein familiäres Umfeld
- Ein ideales Arbeitsumfeld, um deine Karriere voranzubringen
- Mitarbeiterunterkunft in unserer brandneuen „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 Schulungsprogramme 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:

- Aneignung von umfassenden Fachkenntnissen über das gesamte Speisenangebot sowie Kenntnisse über die Produktion
- Aneignung aller 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 Café und Gelato auf der Piazza in Italien
- Strandbad in den Bergen - das Engadin ist bekannt 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 donnern

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

maistra¹⁶⁰

HIGH ALPINE HOTEL LIVING · PONTRESINA