



Zur Ergänzung unseres Gastgeberteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Commis de Cuisine 100% (w/m)

Der Golf & Country Club Schöenberg wird vom jungen, innovativen Gastrounternehmen 1xanders GmbH geführt – dem Team hinter den angesagten Restaurants AlpArosa und StüvaArosa sowie dem traditionsreichen Schloss Maienfeld.

Unsere Küche? Gehoben, aber nicht abgehoben. Ob auf dem Golfplatz, in den Bergen oder im Schloss – wir stehen für ehrliche Kulinarik mit einem modernen Twist.

Deine Aufgaben

- Selbstständiges Arbeiten in der vielseitigen Küche für die verschiedenen Outlets
- Eigenständiges Arbeiten auf den Posten
- Aktive Mitarbeit und Selbstinitiative
- Zubereitung der Gerichte nach unseren Anforderungen
- Mitarbeit im Tagesgeschäft, bei Events oder Caterings
- Logistik- und Reinigungsarbeiten, um einen reibungslosen Service zu gewährleisten
- Allgemeines Mise en Place für das Tagesgeschäft und die Events

Deine persönlichen Eigenschaften

- Eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Hotellerie/Gastronomie
- Jung, motiviert und interessiert Neues zu erlernen
- Gute Deutschkenntnisse, Englisch von Vorteil
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Hohes Mass an Selbstorganisation sowie hohe Hygieneansprüche
- Positives, sicheres und gepflegtes Auftreten sowie die Passion gemeinsam mit dem Team
- Höchstleistungen zu erbringen, um auch in Spitzenzeiten organisiert, kompetent und professionell zu arbeiten

Das bieten wir Dir

- Die Möglichkeit in verschiedenen Outlets vielfältige Erfahrungen zu sammeln
- Teilhaben an einem innovativen sowie neuzeitlichen Gastronomiekonzept
- Friends & Family Konditionen in den 1Xanders Betrieben
- Flexible Ruhetaggestaltung

Wir freuen uns auf deine elektronischen Bewerbungsunterlagen an Herrn Tim Disch;
tim.disch@1xanders.ch