



Für die kommende Wintersaison 2026 / 2027 suchen wir eine/n:

Chef de Partie

StüvaArosa – Ein Betrieb der **1xanders GmbH**

“Gehoben, aber nicht abgehoben”

So lautet unsere Philosophie – innovativ, qualitätsbewusst und trotzdem herzlich und bodenständig. Als Teil der jungen und dynamischen **1xanders GmbH** mit weiteren Standorten in **Maienfeld** und **Arosa**, bieten wir mehr als nur klassische Gastronomie. Wir schaffen besondere Genussmomente – in einer Umgebung, in der Ideen willkommen sind und Teamgeist gelebt wird.

Deine Aufgaben:

- Selbständiges Arbeiten in der vielseitigen Küche der Stüva
- Eigenständiges Führen eines Postens
- 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
- Aktive Mitarbeit und Selbstinitiative bei Menüvorschlägen

Das bringst du mit:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Jung, motiviert
- Gute Deutsch Kenntnisse, Englisch von Vorteil
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Hohes Mass an Selbstorganisation
- 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 erwartet dich:

- Ein motiviertes, junges Unternehmen mit klarer Vision
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und faire Entlohnung
- Eine moderne Küche in traumhafter Lage
- Ein Arbeitsplatz, an dem du dich weiterentwickeln und etwas aufbauen kannst

Bereit, mit uns durchzustarten?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Bitte sende deine Unterlagen per E-Mail an: info@stueva.ch