



BelArosa

CHALET

Commis de Cuisine (m/w/d) 100%

Arbeitsort: Arosa

Eintritt: ab 8. Juni oder nach Vereinbarung

Saisonvertrag bis Mitte Oktober, mit Perspektive auf eine Weiterbeschäftigung in der Wintersaison

Kulinarik mit Feingefühl. Gastlichkeit mit Charakter.

Im BelArosa Chalet in Arosa erwartet unsere Gäste eine Form von Luxus, die leise wirkt und lange nachhallt: persönlich, diskret und mit viel Sinn für Qualität, Atmosphäre und Individualität. Zehn exklusive Chalets unter einem Dach, eingebettet in die Bündner Bergwelt, schaffen einen Ort, an dem Gastlichkeit mit besonderer Sorgfalt gelebt wird.

Auch kulinarisch gehen wir unseren eigenen Weg. Statt klassischer Restaurantabläufe entstehen bei uns individuelle Genussmomente – vom liebevoll arrangierten Frühstück im Chalet über exklusive Food Hamper bis hin zu privaten Dining-Erlebnissen. Unsere Küche ist geprägt von hochwertigen Produkten, regionaler Verbundenheit und dem Anspruch, aus dem Einfachen etwas Besonderes zu machen. Für diese besondere Form der Gastlichkeit suchen wir Dich als Commis de Cuisine – eine Persönlichkeit mit Gespür für Qualität, Freude am Mitgestalten und Sinn für das Wesentliche.

Deine Aufgaben

- Du bereitest das tägliche Mise en Place für den Frühstücksservice vor.
- Du bereitest das Frühstück sorgfältig zu und richtest es ansprechend an.
- Du unterstützt bei der Vorbereitung des Mise en Place für Private-Chef- / Störkoch-Einsätze.
- Du stellst Speisen für unsere exklusiven Food Hamper mit viel Sorgfalt und Qualitätsbewusstsein her.
- Du arbeitest mit frischen, hochwertigen und saisonalen Produkten.
- Du trägst zu einem reibungslosen und effizienten Ablauf in der Küche bei.
- Du stellst die Einhaltung der HACCP-Standards sicher.
- Du achtest auf Sauberkeit, Ordnung und höchste Sorgfalt in deinem Arbeitsbereich.

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Berufslehre in der Küche
- Erste Erfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie von Vorteil
- Eine selbstständige, strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Freude an präzise arbeiten und ein hohes Qualitätsbewusstsein
- Flexibilität, Belastbarkeit und Teamgeist
- Eine Hands-on-Mentalität und die Bereitschaft, Verantwortung mitzutragen
- Gute Deutsch- oder gute Englischkenntnisse

Das erwartet dich

- Ein aussergewöhnlicher Arbeitsplatz in einem exklusiven Chalet-Konzept in Arosa
- Ein kleines, engagiertes Team mit Sinn für Qualität, Stil und echte Gastfreundschaft
- Ein Umfeld, in dem Vertrauen, Eigenverantwortung und Mitdenken geschätzt werden
- Die Möglichkeit, besondere kulinarische Gästeerlebnisse aktiv mitzugestalten
- Attraktive Benefits sowie Unterkunft / Wohnmöglichkeit nach Vereinbarung

Hier entsteht Gastlichkeit mit Haltung. Nicht inszeniert, sondern echt. Nicht beliebig, sondern mit Liebe zum Detail. Wenn du Freude daran hast, Teil eines besonderen Hauses zu sein und mit Professionalität, Sorgfalt und Leidenschaft zum Gästeerlebnis beizutragen, freuen wir uns auf deine Bewerbung.

Kontakt

David Schinzel

+41 81 377 10 00

d.schinzel@belarosa-chalet.ch