

Stelleninserat

Die medelina ist ein junger, innovativer Hotelbetrieb in der Val Medel, einem Seitental der oberen Surselva im Kanton Graubünden (www.medelina.ch) mit insgesamt 42 Betten in 15 Doppel- und Mehrbettzimmern. Neben dem täglichen Hotelbetrieb organisiert die medelina verschiedene Kulturveranstaltungen, entwickelt Angebote im Bereich Agrotourismus und trägt so zu einem lebendigen Bergtal bei.

Die kulinarischen Spezialitäten der medelina sind geprägt von der regionalen Tradition und werden übersetzt ins Heute. Wir legen Wert auf die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten und auf regionale Produkte.

Wir servieren unseren Hausgästen wie auch auswärtigen Gästen auf Reservation jeden Abend das «medelina-Menü», ein täglich wechselndes, hausgemachtes, saisonales Menü. Wir veranstalten kulinarische Themen-Abende (Wild, Metzgete) oder kombinieren das Essen auch mal mit Kultur (Abendessen mit Jazzkonzert). Zudem planen wir für besondere Anlässe (Geburtstage, Familienfeste) mit unseren Gästen das passende Festessen.

Da einer unserer beiden Köche Ende Wintersaison 2019 in Pension gehen wird, suchen wir ab 1. Juni 2019 (Beginn Sommersaison 2019) eine

Kulinarisch-handwerkliche Zauberkraft (Koch) 80%

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung der Menüs mit hoher Qualität (frisch, saisonal, hausgemacht) und mit regionalen Produkten
- Herstellung unserer hauseigenen Produkte (Brot, Pasta, Kuchen, Konfi, Joghurt etc.)
- Menüplanung in Absprache mit dem Team
- Bestellung der Produkte, enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten
- Präsentation der Menüs mit den dazugehörigen Geschichten, der Herkunft der Produkte und der Zubereitungsart
- Div. Reinigungsarbeiten in der Küche
- Mitarbeit in anderen Bereichen des Hotelbetriebs je nach Interesse und Fähigkeiten (Eventplanung, Catering etc.)

Wir erwarten:

- Einen erfahrenen Koch mit Leidenschaft für eine regionale, saisonale Küche
- Eine Person mit Flair fürs Gastgewerbe
- Bezug und Interesse für die Region – Leidenschaft für die Berge
- Einbringen von neuen, kreativen Ideen
- Eigenständiges Arbeiten
- Teamfähigkeit

- Bereitschaft zu unregelmäßigen und flexiblen Arbeitszeiten, besonders am Wochenende und an Feiertagen
- Die Kontrolle der Einhaltung der Hygiene-, Arbeits-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften
- Kalkulationssicherheit
- Bereitschaft zu Allround-Arbeiten
- Koch-Ausbildung

Wir bieten:

- Eine Chance für einen Koch, seine eigenen Ideen und Fähigkeiten zu entwickeln und umzusetzen sowie Verantwortung zu übernehmen
- Ein junges, innovatives und motiviertes Team
- Einen wunderschönen Ort und ein liebevoll saniertes Haus
- Eine familiäre Atmosphäre

Weitere Informationen zum Betrieb finden Sie auf unserer Webseite unter www.medelina.ch. Wir sind auch telefonisch erreichbar unter 081 947 40 77 und geben gerne Auskunft. Das medelina-Team freut sich auf Ihre **Bewerbung bis zum 28. Februar 2019**.