



Chef Patissier 100% (m/w/d)

Hier in Grindelwald, wo Legenden gross geworden sind, steht im Schutz der Berge das Schweizer Premium Alpine Design Resort für Entdecker, Träumer und Wagemutige. Wir suchen Vorreiter, Wegbereiter und Pioniere, die das einzigartige Resort mitprägen. Werde ab Dezember 2025 Teil unserer Geschichte. Willkommen in der Bergwelt Grindelwald.

DEINE AUFGABEN

- Produktion und Fertigung von Desserts im Bereich à-la-Carte, Kuchen-Buffer, Events und Room Service
- Warenannahme und Mithilfe bei der korrekten Lagerhaltung
- Allgemeine Reinigungsarbeiten und Einhaltung des Hygienekonzeptes

WIR BIETEN

- Einen innovativen Betrieb, der sich stetig weiterentwickelt und viel Gestaltungsfreiraum bietet
- Familiäre Atmosphäre und direkte, kurze Entscheidungswege
- Preisvorteile bei den Small Luxury Hotels of the World und den Hotels der Swiss Hospitality Collection
- Preisvorteile bei unseren Partnern & Lieferanten

DEIN PROFIL

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Mehrere Jahre Küchenerfahrung in der Patisserie
Selbstständige Arbeitsweise
- Freude an Teamarbeit
- Sehr gute Umgangsformen und
Kommunikationsfähigkeit

- Möglichkeit einer
Mitarbeiterunterkunft auf
Anfrage
- Unterstützung bei der
individuellen
Laufbahnentwicklung
und vieles mehr

Wir freuen uns auf deine Bewerbung,
in der wir bereits deine Persönlichkeit,
deinen Ansporn und deine Talente
kennenlernen können.

Jetzt Bewerben

Über onlyfy

Die NEW WORK AUSTRIA XING kununu onlyfy GmbH entwickelt eine cloud-basierte E-Recruiting Lösung für Unternehmen aller Größen. Das machen wir im Herzen Europas - genauer gesagt, in Wien. Gegründet im Jahr 2014 arbeitet unser Team seither mit HR-Abteilungen und Arbeitssuchenden zusammen um zu ermöglichen, dass talentierte Menschen im richtigen Job genau das tun können, was sie lieben und was ihnen am besten liegt.

Kontakt

Ms Inge Gander
Tel.: +41 318 75 64
E-Mail: team@bergwelt-grindelwald.com

NEW WORK AUSTRIA XING kununu onlyfy GmbH
Schottenring 2-6, 1010 Wien
onlyfy.io

