



St. Petersinsel île saint-pierre

Küchenchef 100% (m/w/d)

Auf der geschichtsträchtigen St. Petersinsel, eingebettet in die malerische Landschaft des Bielersees, liegt das Klosterhotel. Ein Ort, an dem Geschichte spürbar wird und die Gegenwart zur Entdeckung einlädt. Wir suchen Visionär:innen, Gastgeber:innen und Gestalter:innen, die dieses besondere Refugium mit Leben füllen. Werde Teil unserer Geschichte ab März 2025 oder nach Vereinbarung. Willkommen auf der St. Petersinsel!

DEINE AUFGABEN

- Führung des Küchenteams und der Aushilfen (ca. 12 Personen) in allen Outlets des Hotels (Restaurant, Terrasse, Selfservice-Bistro)
- Betriebswirtschaftlich fokussierter Einkauf und einhergehende Lagerbewirtschaftung
- Erstellen von Kalkulationen und Offerten
- Kontrolle und Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben
- Weiterentwicklung des Angebots in enger Zusammenarbeit mit der Direktion und dem F&B Team

WIR BIETEN

- Einen innovativen Betrieb, der sich stetig weiterentwickelt und viel Gestaltungsfreiraum bietet
- Familiäre Atmosphäre und direkte, kurze Entscheidungswege
- Preisvorteile in unseren Häusern und bei unseren Partnern & Lieferanten
- Unterstützung bei der individuellen

- Aktive Mitarbeit bei der Produktion, Zubereitung und Fertigung der Speisen im Restaurant sowie für Hochzeiten, Bankette, Events und Seminare
- Entwicklung der operativen Prozesse und Abläufe für die Neueröffnung
- Sicherstellung und Kontrolle der Lebensmittelqualität vor und während dem Service
- Förderung des Küchenteams, durch das Erarbeiten und Durchführen von Schulungen
- aktive Mithilfe der Food- und Restaurantkonzeptionierung
- Verantwortung für die fachgerechte Lagerung und Einhaltung der betriebsinternen Standards und der HACCP Richtlinien
- Verantwortung für das Bestellwesen und die Lieferantenpflege

Laufbahnentwicklung
und vieles mehr

DEIN PROFIL

- Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Anstellung
- Interesse an Food-Trends und innovative Foodkonzepte
- Selbstständige Arbeitsweise
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmittel
- Freude an Teamarbeit
- Sehr gute Umgangsformen und Kommunikationsfähigkeit
- Positives, freundliches und gepflegtes Auftreten

Startdatum: Ab 2025 März 2025 oder nach Vereinbarung

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

[Jetzt bewerben](#)

ÜBER UNS

Unser Credo: Von der Idee zum erfolgreichen Betrieb

Durch eine gezielte Neuausrichtung mit marktfähigen, designorientierten Konzepten, werden unsere Betriebe zeitgemäss vermarktet und nachhaltig betrieben.

Dabei stehen bei uns Mitarbeitende, Wirtschaftlichkeit, Marktorientierung, Wettbewerbsfähigkeit und Design im Vordergrund.

Die SDC ist Inhaberin der Marke Swiss Design Hotels.

Unsere Hotels

BERGWELT GRINDELWALD ALPINE DESIGN RESORT

HOTEL **PINTE GRINDELWALD**

KLOSTERHOTEL **ST. PETERSINSEL** (OPENING MARCH 2025)

KONTAKT

Ms Inge Gander

Telefon: [031 682 45 45](tel:0316824545)

E-Mail: team@swissdesignhotels.ch

Swiss Design Collection AG

Bim Zytglogge 5

3011 Bern | Switzerland

T +41 31 682 45 45

swissdesignhotels.ch

**swiss
design
hotels**