

Mitarbeiter Küche / Chef de Partie 100% (M/W/D)

Alpenkräuter Hotel & Restaurant Bären, Wengen
Start Sommersaison 2026, Mitte/Ende Mai

Das Alpenkräuter Hotel & Restaurant Bären wird in dritter Generation geführt und gehört mit 16 Zimmern, einem Appartement, sonniger Terrasse und à la carte Restaurant zu den vielseitigsten Betrieben in Wengen.

Wir leben und lieben die Gastronomie. Hochwertige, regionale und saisonale Produkte bilden die Basis unserer Küche. Alpenkräuter aus eigenem Anbau sowie selbst gesammelte Zutaten aus Wald und Wiese prägen unsere Gerichte. Qualität, Kreativität und ein bewusster Umgang mit Ressourcen stehen im Zentrum unseres Handelns.

Wir befinden uns in einem umfangreichen Umbau, dieser wird bis Frühling 2027 realisiert sein. Es entsteht ein Alpenkräuter Hotel Bären, das unsere Philosophie noch stärker erlebbar macht.

Als Teil unseres Teams begleiten Sie diese Entwicklung aktiv mit und prägen die neue Ausrichtung unseres Betriebes mit.

Was wir bieten

Arbeiten, wo andere Ferien machen und gleichzeitig Teil einer langfristigen Entwicklung sein.

- Arbeiten in den Bergen
- Ski und Wandergebiet direkt vor der Haustür
- Faire Entlohnung mit digitaler Zeiterfassung
- Beteiligung am Trinkgeld
- Flache Hierarchien & die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen
- Gesunde und Ausgewogene Verpflegung
- Private Unterkunft in Wengen
- Vergünstigungen für Familie & Freunde
- Raum für Eigeninitiative und Mitgestaltung sowie persönliche Weiterentwicklung
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten Front & Back Office, Gastgeberrolle & Service
- Moderne Infrastruktur und digitalisierte Arbeitsprozesse
- Ein junges, engagiertes Team mit internationalen Gästen
- Gemeinsame Team Events und Ausflüge

Wen wir suchen

Sie sind Gastgeberin oder Gastgeber mit Herz und arbeiten mit Freude und Engagement.

Idealerweise bringen Sie mit:

- Freude am Umgang mit frischen, regionalen Produkten
- Erfahrung im à la carte Restaurant und in der Hotellerie
- Offene, kommunikative Persönlichkeit
- Positive Ausstrahlung
- Teamfähigkeit
- Gute Deutsch und Englisch-kenntnisse
- Flexibilität & Belastbarkeit
- Selbständigkeit

Ihre Aufgaben

- Selbstständige Führung eines eigenen Küchenpostens im À-la-carte-Service
- Sicherstellung eines reibungslosen Arbeitsablaufs auf dem zugeteilten Posten
- Fachgerechte und qualitativ hochwertige Zubereitung und Präsentation unserer Speisen gemäss den vorgegebenen Standards
- Mitarbeit im Frühstücksdienst nach Einsatzplan
- Warenannahme sowie Kontrolle von Qualität und Frische der gelieferten Produkte
- Einhaltung und Mitverantwortung für die Hygiene- und Qualitätsstandards gemäss HACCP
- Aktive Mitarbeit bei der Entwicklung neuer Gerichte, Menüs und saisonaler Tagesempfehlungen

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E Mail an info@baeren-wengen.ch

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung unter
+41 33 855 14 19

Alpenkräuter Hotel & Restaurant Bären
Wengen

www.baeren-wengen.ch

👉 Join us @ Hotel Bären Wengen – wir freuen uns auf dich! 🇨🇭