



MÜRREN
PALACE



Seit 1874 steht das Palace auf dem höchsten Punkt der Bergterrasse von Mürren. Zur Zeit wird das traditionsreiche Hotel umfassend saniert und mit einem Neubau erweitert. **In der Wintersaison 2024/2025 ist das Grand Opening! Dann wird ein flexibles und weltoffenes Team die Gäste im Mürren Palace begrüßen.** Der Aufbau unseres Teams beginnt jetzt. Das Palace soll zum «Place To Be» in Mürren werden. Kreativ, gesund & unverfälscht – produziert in moderner Umgebung inklusive Front-Cooking und serviert im traditionellen Palace-Saal. Dafür suchen wir unsere:n zukünftige:n

Küchenchef:in,

mit eigener Signature Dishes Interpretation.

Ab Mai Mitwirkung bei der Ausgestaltung des gastronomischen Angebots im Stundenaufwand, Arbeitsbeginn 100%-Pensum ab Oktober/November 2024.

Ihr Profil:

- 30–45 Jahre
- klassische Kochausbildung
- versiert in der modernen alpinen und nachhaltigen Küche
- sattelfest auch in Küchentechnologie
- Erfahrung als Chef oder Sous-Chef:in einer mittleren Brigade
- echte Führungsqualitäten, ruhig und überlegt

Wir bieten:

- unbefristete Jahresstelle
- topmoderne Infrastruktur inkl. Front-Cooking
- attraktive Fringe Benefits wie Jahresabonnement der Bergbahnen und Alpinem Sportzentrum (SPA, Pool & Gym)
- Unterstützung bei Wohnungssuche



muerren-palace.ch

Klingt das nach der Chance, die Sie packen wollen?

Dann melden Sie sich gleich für einen ersten Austausch bei Samuel Bichsel, Direktor und Gastgeber:

Tel. +41 79 774 70 84
jobs@muerren-palace.ch