



Ab Juni 2025 suchen wir eine(n) Koch, Chef de Partie m/w in Jahresstelle

LA CRUNA - Ein Ort zum sein, verweilen und sich wohlfühlen

Das HOTEL & GILDEN-RESTAURANT LA CRUNA besticht durch seine einzigartige Atmosphäre und seinen alpinen Charme. Das Hotel verfügt über 27 Gästezimmer, 3 Suiten, 1 Appartement und eine kleine Wellness-Oase, das Gilden-Restaurant über eine alte Bündnerstube und ein rustikales Restaurant. Seit 30 Jahren ist unsere Vision: Die Krone der Gastlichkeit in Sedrun und Umgebung sein. Wir sind innovative und zukunftsorientierte Gastgeber und engagieren uns persönlich für das Gästewohl. Unsere Gäste schätzen die Vielfältigkeit und Abwechslung unserer Küche, die sich souverän regionalen Klassikern und internationalen Gerichten widmet und verschiedene Events anbietet. Ebenfalls weltweit präsentiert sich unsere Weinkarte.

Sie möchten sich verwirklichen? Wir auch!

Sie möchten kreativ und innovativ arbeiten? Wir auch!

Sie haben eine Leidenschaft für Ihren Beruf? Wir auch!

Sie haben Respekt, Liebe und Anstand gegenüber all dem, was Sie umgibt? Wir auch!

Dann lassen Sie uns ZUSAMMEN diesen Weg beschreiten!

Das bieten wir

- ✓ Gelebte Gastfreundschaft auch gegenüber unseren Mitarbeitenden
- ✓ Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- ✓ Raum, um die eigene Kreativität einzubringen und umzusetzen
- ✓ Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln
- ✓ sichere Arbeitsstelle mit fairer & pünktlicher Bezahlung
- ✓ 6 Ferienwochen und Bonus bei erfolgreichem Geschäftsgang
- ✓ Unterkunftsmöglichkeit
- ✓ Vorzugskonditionen in vielen Hotels mit unserer Business-Hotelcard

Das bringen Sie mit

- ✓ abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ
- ✓ mindestens 3 Jahre Berufserfahrungen
- ✓ Leidenschaft, Kreativität & Begeisterung für eine moderne & genussvolle Küche
- ✓ Teamgeist, ehrlicher & fairer Umgang mit den Mitarbeitenden
- ✓ grosses Mass an Verantwortungsbewusstsein
- ✓ hohes Empfinden für Qualität, Sauberkeit und Ordnung
- ✓ Hektik kann Ihr kompetentes & zuverlässiges Arbeiten nicht beeinflussen

- ✓ auf unterschiedliche Arbeitssituationen reagieren Sie flexibel, überlegt & bereichern das Team mit Ihrer Einsatzbereitschaft
- ✓ Deutsch- Italienisch- oder Englischkenntnisse

Ihre Aufgaben

- ✓ Verantwortung für den Arbeitsablauf & die Organisation Ihres Postens
- ✓ Mithilfe bei der Vorbereitung & Fertigung der Speisen
- ✓ Qualitätssicherung & -kontrolle, Einhalten der Hygienevorschriften (HACCP)
- ✓ Kontrolle des Warenbestandes
- ✓ Anleiten von Mitarbeitenden auf Ihrem Posten
- ✓ Unterstützung der Küchenbrigade bei allen anfallenden Aufgaben
- ✓ Unterstützung & Stellvertretung des Küchenchefs

Neugierig

Erste Eindrücke erhalten Sie auf www.hotelcruna.ch. Werden Sie ein Teil des La Cruna Teams und senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Kontakt

LA CRUNA Hotel-Restaurant
Josef & Diana Russi
Via Alpsu 65
7188 Sedrun
+41 79 195 1965
russi@hotelcruna.ch, www.hotelcruna.ch