



# Engstligenalp

Auf 2'000 m ü. M., mitten im Herzen des Berner Oberlands, bieten wir unseren Gästen nicht nur atemberaubende Ausblicke, sondern auch kulinarische Höhepunkte. Unsere Gastronomie ergänzt die vielfältigen Angebote der Bergbahnen zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis.

## **Chef de Partie 80-100%**

**Saisonstelle ab Dezember 2026 oder nach Vereinbarung**

### **Deine Aufgaben**

- Zubereitung von kalten und warmen Speisen für unser Selbstbedienungsrestaurant sowie à-la-carte-Menüs für unsere Hotelgäste am Abend
- Einsätze in unserem weiteren Lokal, der Raclettehütte
- Bereitstellen der Mise-en-place
- Sorgfältige Einhaltung und Umsetzung der QM- und HACCP-Richtlinien
- Pflege und Reinigung der Arbeitsbereiche und Arbeitsgeräte

### **Was wir von dir erwarten**

- Berufserfahrung in der Gastronomie als Chef de Partie
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Verständnis und Bereitschaft für den Einsatz in einem 7-Tage-Betrieb mit Wochenenddiensten
- Freundliches, gepflegtes und gästeorientiertes Auftreten
- Hohe Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute Deutschkenntnisse

### **Was wir dir bieten**

- Einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz inmitten der atemberaubenden Bergwelt
- Ein motiviertes und eingespieltes Team
- Die Möglichkeit, vor Ort eine Unterkunft zu beziehen
- Gratis Saisonabo Adelboden-Lenk
- 20% Rabatt auf Konsumationen in unseren vier Gastronomiebetrieben

### **Bist du motiviert und interessiert? Wir sind es!**

Gerne gibt dir Stefan Josi, Gastronomieleitung, weitere Auskünfte: Tel. 033 673 32 70

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen, per E-Mail an:

Stefan Josi | [stefan.josi@engstligenalp.ch](mailto:stefan.josi@engstligenalp.ch)