

## HAUSWIRTSCHAFTERIN - EFZ

Lust auf eine NICHT alltägliche Jahresstelle im wunderschönen Prättigau bei Davos/Klosters

Wir-Carmen & Rudolf-Gastgeber des Hof de Planis - **Wir L(i)EBEN Seminare & Auszeiten** - suchen ab Mai 2018 eine Hauswirtschafts-Allrounderin mit Fachwissen & Leidenschaft für unser kleines Bjoux, welche uns mit ihrem Wissen und Anspruch tatkräftig unterstützen und ergänzen wollen.

Gewünscht wird eine junge GastgeberIn, welche Freude am Umgang mit Menschen aus den verschiedensten Hintergründen hat & eine Leidenschaft für eine Regionale und Vegetarisch - Ayurvedische Küche mitbringt, sowie sich mit der Betriebsphilosophie und dem Konzept „Hof de Planis - **Wir L(i)EBEN Seminare & Auszeiten**“ identifizieren & diese auch Nachhaltig ausbauen wollen. In dieser Funktion bist Du/Ihr ein verantwortungsvolles Team-Mitglied zwischen Gästen - Gastgeber Familie - Team.



### HAUPTAUFGABEN

Zu deinen Hauptaufgaben zählen:

- Du bist für einen reibungslosen Ablauf in Küche und Housekeeping verantwortlich und kannst Dich in diesem Umfeld selbständig organisieren.
- Du bist die rechte & linke Hand von Rudolf & Carmen und bei deren Abwesenheit erste Ansprechperson für unsere Gäste & Team.
- Du bist Mitverantwortlich & Bestrebt dem Wohlbefinden unserer Gäste grösste Aufmerksamkeit zu widmen.
- Du arbeitest in der Küche und bist für die Herstellung von Speisen nach Rezepturen zuständig.
- Du bist Verantwortlich für Rüsten, Vorbereiten & dem Mise-en-place der Zutaten.
- Du bist für die Lagerbewirtschaftung mitverantwortlich.
- Du organisierst und erledigst zusammen mit dem Team alle anfallenden Reinigungsarbeiten im Haus, wie die Reinigung der Küche, der öffentlichen Räumen, der Zimmer und der Säle.
- Du kannst dich selbständige in der Wäscherei organisieren.
- Du hast Erfahrungen mit Qualitätsmanagement und bist mitverantwortlich für die Umsetzung und Kontrolle der Hygiene Standards.
- Du bist für das sachgerechte Bedienen von Maschinen und Apparaten verantwortlich.
- Du hast Freude Auszubildende mit zu fördern und neue Mitarbeiter einzuschulen.

### SPRACHEN

**Deutsche Muttersprache Zwingend**

weitere Fremdsprachen wie Englisch, Italienische & Französisch von Vorteil

Hof de Planis | Familie Carmen & Rudolf Rickhoff - Florian | Hof 131 CH 7226 Stels

+41 81 328 11 491 info@hofdeplanis.ch | www.hofdeplanis.ch

# HAUSWIRTSCHAFTERIN - EFZ

## ANFORDERUNGEN

- Die besten Voraussetzungen für diesen Job bringst du als gelernte **Fachfrau Hauswirtschaft** oder **Hotelfachfrau**.
- Deine grössten Eigenschaften sind; du **willst** dich einbringen und **Neues** dazulernen, du bist ehrlich, loyal & zuverlässig & du bist es gewohnt gründlich, sauber & selbständig zu arbeiten.
- Du hast Freude an der **vegetarisch-ayurvedische Küche** und möchtest Dich dort weiterentwickeln.
- Bei Bedarf zeigst du grosse & breite Einsatzbereitschaft und dein **Wochen Rhythmus** ist auf **Weekend Arbeit** abgestimmt.
- **Du hast in folgenden Punkten schon Erfahrungen:**
- Umgang mit Gästen & du fühlst dich Zuhause in Küche & Housekeeping.
- in einem kleineren Team mitzuarbeiten und Verantwortung zu übernehmen.
- mit Qualitätsmanagement und deren Checklisten
- Für diese Stelle musst du Mobil sein, **Fahrzeug Ausweis** oder **Wohnort in Stels** ist zwingend.

## BESONDERES

- Ganzjahresstelle mit Jahresarbeitszeit 80 - 100%
- Arbeiten im kleinen Team mit grosser Selbstständigkeit & Verantwortung
- Unterkunft vor Ort vorhanden
- Faire Lohn & Arbeitsbedingungen
- geregelte Arbeitszeiten von 7:00 - max 21:00 z.T. mit Zimmerstunde
- Arbeitsplanung kann über mehrere Monate im Voraus geplant werden.
- Spannende und Vielseitige Jahresstelle, ideal direkt nach dem Lehrabschluss

## HOF DE PLANIS WIR L(I)EBEN SEMINARE & AUSZEITEN

Der Hof de Planis ist ein Seminarhotel abseits aller Touristenströme und doch Mitten in der natürlichen Bündner Bergwelt. Unser Kerngeschäft sind Seminare & Auszeiten. Wir bieten unseren Gruppen, welche einen Rückzugsort mit dem notwendigen Abstand zum Tagesgeschäft suchen, eine gastorientierte & professionelle Dienstleistung zum arbeiten, weiterbilden oder sich erholen, an.

Zudem bieten unsere Räumlichkeiten ideale Voraussetzungen für Private- als auch Firmen Anlässe.

Unser Hotel hat 24 Zimmer, 2 grosszügig konzipierte Seminarräume mit professioneller Seminar-Infrastruktur.

Unsere Gäste geniessen eine ausgewogene Regionale, vor allem aber auch eine vegetarisch - ayurvedische Küche, zudem erweitern wir unsere Kernkompetenz mit zeitgemässer leichter Kost.

Wir sind ein kleines Team bestehend aus der Geschäftsleitung, zwei-drei AllrounderInnen, einem Lehrling und ein paar Aushilfen und setzen alles daran bei unseren Gästen einen positiven und nachhaltigen Eindruck zu hinterlassen.

Wir kommunizieren direkt, weltoffen und leben einen aktiven Lifestyle im Team und mit den Gästen und freuen uns an den nachhaltigen & genußvollen Dingen in dieser Welt.

Start ist.... **Mai 2018** oder nach Vereinbarung

Sende uns per Mail deine Fakten & CV mit FOTO an [info@hofdeplanis.ch](mailto:info@hofdeplanis.ch) z.H. von Carmen & Rudolf



BOOGENSAAL



ANNIE-BODMER-SUBE



EINZELZIMMER

