

ALLROUNDERIN (M/F) KÜCHE-HOTEL

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 Allrounderin m/f mit Fachwissen & Leidenschaft für unser kleines Bijoux, welche uns mit ihrem Wissen und Anspruch tatkräftig unterstützen und ergänzen wollen.

Gewünscht werden GastgeberInnen oder Pärchen (m/w von 20 - 60) welche Freude am Umgang mit Menschen aus den verschiedensten Hintergründen haben & eine Leidenschaft für eine Regionale und Vegetarischen - Ayurvedische Küche mitbringen, 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 kannst dich nach einer gründlichen Einschulung, selbstständig in deinem Umfeld organisieren.
- Du bist die rechte & linke Hand von Ruedi.
- Du bist Gastgeber & Dienstleistung orientiert.
- Du bist Verantwortlich für Rüsten, Vorbereiten & dem Mise-en-place der Zutaten.
- Du hilfst mit bei der Vorbereiten & Herstellung der Gerichte nach Rezepturen.
- Du bist für die Lagerbewirtschaftung mitverantwortlich.
- Du erledigst die allgemeinen Reinigungsarbeiten in der Küche und im Back Bereich.
- Du bist ein Team-Player und unterstützt und hilfst bei Bedarf in Allen Bereichen mit.
- Du übernimmst bei Bedarf anfallende Aufgaben rund ums Haus, wie Schneeräumen, Gartenarbeiten, etc.
- Du bist Mitverantwortlich für die Umsetzung und Kontrolle der Hygiene Standards.
- Du bist für das sachgerechte Bedienen von Maschinen und Apparaten verantwortlich.

SPRACHEN

Deutsche Muttersprache Zwingend

weitere Fremdsprachen wie Englisch, Italienische & Französisch von Vorteil

ALLROUNDERIN (M/F) KÜCHE-HOTEL

ANFORDERUNGEN

- 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.
- Bei Bedarf zeigst du grosse & breite Einsatzbereitschaft und dein **Wochen Rhythmus** ist auf **Weekend Arbeit** abgestimmt.
- **Du hast in folgenden Punkten schon Erfahrungen:**
- Mithilfe und Selbständiges Arbeiten in der Warmen & Kalten Küche.
- Zubereitung von leichten, gartenfrischen zum grossen Teil Vegetarischen Gerichten inkl. Konfitüre & Kompott.
- Hast praktische Erfahrungen in Housekeeping - & Garten Arbeiten (z.B. dein Hobby).
- Kannst dich als Alleinköchin selber mit dem Abwasch & den Hygienestandards organisieren
- Umgang mit Gästen.
- 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 grosse 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.
- Falls als Pärchen, fast immer mit dem Partner Frei

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 vegetarische 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 z.H. von Carmen & Rudolf



BOOGENSAAL



ANNIE-BODMER-SUBE



EINZELZIMMER

