

## **Stelleninserat – Koch / Köchin (80–100%)**

 Golfclubrestaurant im Herzen von Interlaken – Berner Oberland

### **Arbeiten, wo andere Ferien machen!**

Unser stilvolles Golfclubrestaurant inmitten der traumhaften Landschaft des Berner Oberlands – umgeben von Bergen, Seen und Natur – sucht zur Verstärkung unseres Küchenteams eine engagierte und kreative Persönlichkeit als

**Koch / Köchin (80–100%).**



### **Das erwartet dich**

- Arbeiten in einer der schönsten Regionen der Schweiz
- Moderne, gut ausgestattete Küche
- Saisonale, frische und regionale Produkte
- Kreative Mitgestaltung der Speisekarte
- Geregelte Arbeitszeiten (überwiegend Tagesbetrieb)
- Motiviertes, herzliches Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Parkplatz zur Verfügung



### **Deine Aufgaben**

- Selbstständige Führung eines Postens
- Zubereitung von frischen, saisonalen Gerichten
- Mise en Place und Organisation des Küchenablaufs
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Mitwirkung bei Events und Turnieren im Golfclub



### **Dein Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder gleichwertige Erfahrung
- Leidenschaft für hochwertige, frische Küche
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Flexibilität und Belastbarkeit



### **Warum zu uns?**

Dich erwartet nicht nur ein Arbeitsplatz, sondern ein Umfeld mit hoher Lebensqualität – zwischen Thuner- und Brienersee, mit Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Perfekt für alle, die Natur, Sport und Kulinarik verbinden möchten.

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf und Referenzen.



Bewerbung bitte per E-Mail an: **[oliveira.management@hotmail.com](mailto:oliveira.management@hotmail.com)**



Telefonische Auskunft: **079 353 31 78**

**Werde Teil unseres Teams – wir freuen uns auf dich!**