

Kochen mit Aussicht statt Zimmerstunde.

Das **Restaurant Gipfelstubli Rotenflue** liegt direkt bei der Bergstation der Rotenfluebahn **auf 1'571 m ü. M.** – mit einem Panorama, das jeden Tag aufs Neue begeistert. Mitten im Herzen der Mythenregion verbinden wir **moderne Berggastronomie** mit gelebter Nachhaltigkeit. Wir kochen mit **frischen, saisonalen Zutaten**, setzen auf lokale Produzenten und Schweizer Lieferanten und lieben ehrliche Küche mit alpinem Charakter.

Du kochst mit Herzblut und arbeitest gerne mit frischen, saisonalen Zutaten, mit denen du unsere Gäste mit alpinen Köstlichkeiten verwöhnst? Dann suchen wir für unseren **Ganzjahresbetrieb** genau dich.

Koch/Köchin EFZ im Restaurant Gipfelstubli Rotenflue – Genuss mit Weitblick

100%, ab sofort oder nach Vereinbarung

Darum wirst du dich bei uns wohlfühlen

- Tagesbetrieb ohne Zimmerstunde – deine Abende gehören dir
- Geregelte Arbeitszeiten für eine gesunde Work-Life-Balance
- Arbeiten mit traumhaftem Blick auf die Schwyzer Bergwelt
- Ein motiviertes und herzliches Team
- Attraktive Mitarbeitervergünstigungen bei Bergbahnen und im öV, Mitarbeiterevents und weitere tolle Benefits

Deine Aufgabe bei uns

- Zubereitung von frischen, saisonalen Gerichten mit alpinem Flair
- Eigenverantwortliche Führung deines Küchenpostens
- Mithilfe bei der Menüplanung und Warenbestellung
- Einhalten der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Einbringen eigener Ideen für unsere Speisekarte

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder gleichwertige Erfahrung
- Begeisterung für regionale und alpine Gastronomie
- Selbständige, zuverlässige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamgeist, Flexibilität und Freude am Beruf
- Belastbarkeit – auch wenn es mal hektisch wird

Lust, dort zu arbeiten, wo andere ihre Freizeit geniessen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail.

Rotenfluebahn Mythenregion AG | Restaurant Gipfelstubli | Sonja Gmür | gastgeber@mythenregion.ch

www.rotenflue.ch

@rotenflue.ch
#rotenflue