



Koch (m/w/d) 100% – ab 1. Juni oder nach Vereinbarung für Charmantes Hotel in den Schweizer Alpen

Willkommen an einem Ort, wo Genuss, Natur und Herzlichkeit aufeinandertreffen.

Auf der Sonnenterrasse der wunderschönen Surselva – mit Blick ins mystische Hochtal Bargis – erwartet dich ein Arbeitsumfeld, das inspiriert: Der Fidazer Hof ist ein kleines, feines Wohlfühlhotel mit 12 stilvoll eingerichteten Zimmern, einem liebevoll gestalteten Spa – und ganz viel Raum für echte Gastfreundschaft.

Unser Restaurant ist das Herzstück des Hauses: Hier verbinden wir Tradition mit Kreativität und bringen mit viel Sorgfalt regionale Zutaten auf den Teller. Als stolze Mitglieder von Slow Food und ProSpecieRara stehen wir für nachhaltige, ehrliche Küche – und suchen genau dich, um diesen Weg weiterzugehen.

Deine Mission bei uns:

- Du bringst Pfannen zum Tanzen und Messer zum Glänzen
- Du sorgst dafür, dass aus Hunger Begeisterung wird.
- Du hältst unsere Küche nicht nur sauber, sondern auch am Laufen (Teamwork statt Küchenchaos!).
- Du unterstützt das Team auch dann, wenn's in der Küche mal heisser wird als draussen im Hochsommer
- Du sorgst mit deinem Mise en Place dafür, dass im Service alles rundläuft.

Das bringst du mit:

- Ob ausgebildet oder Quereinsteiger mit Begeisterung fürs Kochen – willkommen!
- Leidenschaft für die regionale Küche und nachhaltige Lebensmittel
- Teamgeist, Kreativität und eine positive Ausstrahlung
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen und aktiv mitzugestalten
- Gute Deutschkenntnisse

Was wir bieten:

- Familiäres Arbeitsklima in traumhafter Bergkulisse
- Faire Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten
- Ein motiviertes Team und flache Hierarchien
- Vergünstigung im Hotel sowie Restaurant

Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung an:

Martina Tomis & Jiri Tomis

martina@fidazerhof.ch

HOTEL FIDAZERHOF
CH-7019 FLIMS-FIDAZ
FON 081 920 90 10
FAX 081 920 90 19
INFO@FIDAZERHOF.CH
WWW.FIDAZERHOF.CH