



Für die Neueröffnung unseres traditionsreichen Restaurants suchen wir einen/eine

Koch/Köchin Restaurant Alpstubli 80-100%

per 1. Dezember 2026 oder nach Vereinbarung

Was du machst

- Du bereitest hochwertige Speisen selbstständig zu und sorgst für ein tolles Geschmackserlebnis unserer Gäste.
- Für das Mise-en-Place, das Tagesgeschäft und die Betreuung von Gruppen und Events trägst du die Verantwortung.
- Du unterstützt bei der fachgerechten Lagerung der Lebensmittel und der Kontrolle des Wareneingangs.
- Du bist zuständig für die Einhaltung der Reinigungs- und Hygienerichtlinien.

Was du mitbringst

- Du hast eine abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ oder mehrjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position.
- Du hast ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine grosse Leidenschaft fürs Kochen.
- Du bist flexibel und bereit, auch an Wochenenden zu arbeiten.
- Du arbeitest gerne im Team und bringst sehr gute Deutschkenntnisse mit.

Was wir bieten

- **Attraktive Arbeitszeiten:** Fokus auf Tagesbetrieb und faire Anstellungsbedingungen.
- **Spannende Aufgaben:** Vielseitige Tätigkeiten inmitten einer atemberaubenden Bergwelt.
- **Familiäre Atmosphäre:** Ein motiviertes Team, kurze Entscheidungswege und ein herzliches Betriebsklima.
- **Attraktive Vergünstigungen:** Profitiere von Vergünstigungen im Transport- und Tourismusbereich.

Wer sind wir

Das Restaurant Alpstubli wird über den Sommer ganzheitlich renoviert und zur Wintersaison 2026/27 neu eröffnet. Dabei wird nicht nur das Restaurant saniert, sondern auch die Küche vollständig neu aufgebaut und gezielt auf Gruppen und Familien ausgerichtet.

Das Alpstubli ist ein lebendiger Treffpunkt auf dem Berg – traditionell verwurzelt, modern umgesetzt und klar positioniert. Es liegt direkt neben der Sesselbahn Fronalpstock und direkt an den Skipisten und Wanderrouten um das Bergdorf Stoos.

Wir freuen uns auf eine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail.
Stoosbahnen AG | personal@stoos.ch | Telefon 041 818 08 40