



Engstligenalp

Auf 2'000 m ü. M., mitten im Herzen des Berner Oberlands, bieten wir unseren Gästen nicht nur atemberaubende Ausblicke, sondern auch kulinarische Höhepunkte. Unsere Gastronomie ergänzt die vielfältigen Angebote der Bergbahnen zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis.

Mitarbeiter*in Küche 100%

Saisonstelle ab Dezember 2025

Deine Aufgaben

- Zubereitung von kalten und warmen Speisen für unser Selbstbedienungsrestaurant sowie à-la-carte-Menüs für unsere Hotelgäste am Abend
- Einsatz in unserer gemütlichen Raclettehütte
- Selbstständige Mise-en-place-Arbeiten am Buffet
- Aktive Unterstützung des Küchenteams im täglichen Betrieb
- Sorgfältige Einhaltung und Umsetzung der QM- und HACCP-Richtlinien
- Mithilfe bei allgemeinen Aufräum- und Reinigungsarbeiten

Was wir von dir erwarten

- Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Verständnis und Bereitschaft für den Einsatz in einem 7-Tage-Betrieb mit Wochenenddiensten
- Freundliches, gepflegtes und gästeorientiertes Auftreten
- Hohe Belastbarkeit und Flexibilität
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (Muttersprache von Vorteil)

Was wir dir bieten

Werde Teil unseres innovativen und herzlichen Teams in der Tourismusbranche. Freue dich auf einen einzigartigen Arbeitsplatz auf 2'000 m ü. M., mitten im atemberaubenden Berner Oberland. Profitiere von exklusiven Vergünstigungen bei den Bergbahnen Engstligenalp, einem kostenlosen Skiabonnament und – auf Wunsch – einer komfortablen Unterkunft direkt vor Ort. Geniesse die perfekte Kombination aus Arbeit, Natur und Freizeitvergnügen.

Bist du motiviert und interessiert? Wir sind es!

Gerne gibt dir Stefan Josi, Gastronomieleitung, weitere Auskünfte: Tel. 033 673 32 70

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen, per E-Mail an:
Stefan Josi | stefan.josi@engstligenalp.ch