

**Koch / Jungkoch / Kochtalent (m/w/d),**  
**Ganzjahnstellung 70 - 100%, ab August oder nach Vereinbarung**

Wir, ein einzigartiges, aussergewöhnliches Design & Lifestyle Hotel in den Bündner Bergen, suchen Dich, eine/n verantwortungsvolle/n und kreative/n Koch / Jungkoch /Kochtalent (m/w/d)

Kochen ist für Dich mehr als nur Beruf? Dich spricht ein frischer Kürbis vom Feld genauso an wie ein saftiges Stück Rindstafelspitz oder ein filigraner, knuspriger Filloteig? Du hast Lust anzupacken und siehst auch was neben den dampfenden Töpfen zu tun ist?

Bei uns im Hotel Arnica findest du all das-und noch mehr. Wir suchen tatkräftige Unterstützung für unser motiviertes 6-köpfiges Küchenteam. Wir sind für die Verköstigung unserer Hotel Gäste zuständig - vom a la carte Frühstück, täglich wechselndem Lunchangebot, Hotellobby-Karte bis zu unserem einmaligen täglich wechselnden 6 Gang Dinner Menü. Unsere Türen stehen selbstverständlich auch für externe Gäste offen.

Wir kochen nach Möglichkeit mit regionalen und saisonalen Produkten - gerne von Kleinproduzenten aus der nächsten Umgebung, sind dabei in Geschmack und Zubereitungsmethoden in der ganzen Welt zuhause, geprägt von der Heimat, inspiriert von der umgebenden Region und voll von Erfahrungen unserer vergangenen Arbeitswelten.

Wir würden uns freuen mit dir weiterzukommen. Kochen ist unsere Leidenschaft und für unsere Gäste WOW! Momente zu gestalten, erfüllt uns mit Freude.

Wir bieten Dir einen wunderschönen Arbeitsort mit einem vielfältigen Team. Faire Arbeitsbedingungen und -Zeiten sind für uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Deine vollständigen Unterlagen:  
Bewerbungsschreiben, Lebenslauf inkl. Foto, Zeugnisse und Referenzen.

[jobs@arnica-scuol.ch](mailto:jobs@arnica-scuol.ch)

