

**Sous Chef\*in 80-100% (m/w/d)**

**Koch/Köchin 80-100% (m/w/d)**

Jahresstelle 80-100%, unbefristet, nach Vereinbarung

Das Hotel Arnica, ein einzigartiges, aussergewöhnliches Design Hotel in den Bündner Bergen, sucht Dich-verantwortungsvoll, selbständig denkend und agierend, kreativ und motiviert! 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 Filloleig? 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 Küchenteam. Wir verwöhnen unsere Gäste mit einem a la Carte Frühstück, Brunch, Lunch, Snacks und einem täglich wechselnden 6 Gang Dinner Menü. Selbstverständlich empfangen wir auch externe Gäste.

Nach Möglichkeit kochen wir mit regionalen und saisonalen Produkten - gerne auch von Kleinproduzenten aus nächster Umgebung. Dabei sind wir in Geschmack und Zubereitungsarten in der ganzen Welt zuhause, geprägt von der Heimat, inspiriert von der umgebenden Region und voll von Erfahrungen unserer vergangenen Arbeitswelten. Gerne wollen wir mit dir weiterkommen und uns weiterentwickeln. Kochen ist unsere Leidenschaft, für unsere Gäste WOW! Momente zu gestalten, erfüllt uns mit Freude.

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

Voller Freude erwarten wir Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen: Bewerbungsanschreiben und Lebenslauf inkl. Foto, Zeugnissen und Referenzen an [jobs@arnica-scuol.ch](mailto:jobs@arnica-scuol.ch)