

#obenwaslos

OFFENE STELLEN

F&B MANAGER/IN (100%)

Für unser Unternehmen auf knapp 2000 Metern in Adelboden im wunderschönen Berner Oberland in der Schweiz in einer herrlichen Naturlandschaft suchen wir eine(n) qualifizierte(n) und motivierte(n) Food & Beverage Leiter/in. Es erwartet Sie eine interessante und verantwortungsvolle Stelle in einem professionellen dynamischen Team.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, vielfältiges und abwechslungsreiches Aufgabenfeld in unserem Berghotel mit verschiedenen Outlets. Ein Self Service Restaurant im free flow Stil, ein bedientes Restaurant im Chalet Stil und ein Hotel Restaurant mit Berg Charakter. Im Winter zusätzlich ein Après-Ski Chalet mit Street Food Küche.

Die Vorteile dieses Jobs liegen ganz klar an der Besonderheit im Winter direkt zwischen diversen Ski Pisten zu liegen und im Sommer mitten in dem Sport und Erlebnis Destination Hahnenmoospass zu arbeiten. Wenn die Bergbahn ihren Betrieb beendet, sind wir mit unseren Hotel Gästen alleine auf dem Berg. Dann kehren Ruhe, Entspannung und ein einzigartiges Naturerlebnis zurück. Zeit für Sport, Hobbys und soziale Kontakte inklusive.

Die folgende Stelle ist eine Ganzjahrstelle mit der Möglichkeit im Frühjahr und Herbst einen Teil von Zuhause aus zu arbeiten, oder einen verlängerten Urlaub zu geniessen. Da unser Hotel eine reine Wintersaison und Sommersaisonbetrieb ist kann man sich die Zeit zwischendrin sehr gut einteilen und somit seine Freizeit oder reisen in vollen Zügen geniessen. Die Berghotel Hahnenmoospass AG ist ein Vorzeigebetrieb im Berner Oberland mit hervorragendem Entwicklungspotential.

Deine Aufgaben und Voraussetzungen

- Selbständige Organisation von Arbeitsabläufen in den verschiedenen Restaurants
- Schulung von Mitarbeitern
- Mitarbeiter Führung
- Konzeptionelle Entwicklung der Speise, Buffet und Menükarten
- Zeitgemässe Erstellung von Wein und Getränkearten
- Organisieren und leiten von Veranstaltungen
- Erstellung von Arbeitsplänen
- Kalkulation von Verschiedenen Tätigkeitsbereichen
- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe, Restaurant oder Hotel
- Erfahrung im F&B Bereich.
- Gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute deutsch und englisch Kenntnisse, idealerweise in der Landessprache.
- Höflich, hilfsbereit, freundlich und zu vorkommend sein.

Was wir zu bieten haben.

- Abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld mit vielen verschiedenen Aufgaben.
- Selbstständiges Arbeiten und entwickeln.
- Sommer & Winter Betrieb
- Arbeitsplatz an einem der schönsten und vielfältigsten Destinationen der Schweiz
- Arbeiten in einem internationalen Team
- Bei Bedarf ausgezeichnete Work-Life Balance
- Konzern interne Aufstiegschancen
- Unterkunft, Parkplatz und Verpflegung
- Tolle Wintersport Möglichkeiten
- Überragende Sommer Aktivitäten

Wer sind wir?

Berghotel Hahnenmoospass AG
Hahnenmoospass
Postfach 209
3715 Adelboden
Schweiz

Herr Matthias Ellinger
[+41 33 673 21 41](tel:+41336732141)
matthias.ellinger@hahnenmoos.ch
www.hahnenmoos.ch



BAR & RESTAURANTKELLNER(IN)

Für unser Unternehmen auf knapp 2000 Metern, im wunderschönen Berner Oberland, in einer herrlichen Naturlandschaft suchen wir eine(n) qualifizierte(n) und motivierte(n) Bar & Restaurant Service Mitarbeiter. Es erwartet Sie eine interessante und verantwortungsvolle Stelle in einem professionellen dynamischen Team. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit, um in unserm Hotel, Gastronomie und Veranstaltungs Unternehmen zu arbeiten. Sowie an der weiteren Entwicklung tatkräftig mit zu gestalten. Die folgende Stelle ist eine Ganzjahrstelle oder 80% mit der Möglichkeit im Frühjahr und Herbst einen Teil von Zuhause aus zu arbeiten, oder einen verlängerten Urlaub zu geniessen. Da unser Hotel eine reine Wintersaison und Sommersaison Betrieb ist, kann man sich die Zeit zwischendrin sehr gut einteilen und somit seine Freizeit oder reisen in vollen Zügen geniessen. Die Berghotel Hahnenmoospass AG ist ein Vorzeigebetrieb im Berner Oberland mit hervorragendem Entwicklungspotential.

Wir wollen genau dich!!!

- weil Du Freude am Arbeiten mit Gästen und Kollegen hast und dich in der Restaurant Welt wohlfühlst.
- weil Du eine Ausbildung und/oder Erfahrung in diesem Gebiet genossen hast.
- weil Du dich auf die anderen Team-Mitglieder verlassen kannst und sie sich auf Dich.
- weil Du eine Verbundenheit zu Ski und Natur Destinationen fühlst.
- weil Du einen ausgezeichneten Arbeitsplatz willst!
- Weil Du eine super Perspektive suchst.
- weil Du nicht nur fair, sondern sehr gut bezahlt werden möchtest.

Deine Aufgaben!

- Selbständige Organisation von Arbeitsabläufen im Restaurant
- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe, Quereinsteiger auch willkommen.
- Erfahrung im F&B Bereich.
- Gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute deutsch Kenntnisse, idealerweise in der Landessprache.
- Höflich, hilfsbereit, freundlich und zu vorkommend sein.

Was wir zu bieten haben.

- Abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld mit vielen verschiedenen Aufgaben.
- Selbstständiges Arbeiten und entwickeln.
- Sommer & Winter Betrieb
- Arbeitsplatz an einem der schönsten und vielfältigsten Ski und Sport Destination der Schweiz
- Arbeiten in einem internationalen Team
- Ausgezeichnete Work-Life Balance bei Bedarf
- Konzern interne Aufstiegschancen
- Unterkunft, Parkplatz und Verpflegung
- Tolle Wintersport Möglichkeiten
- Überragende Sommer Aktivitäten

Wer sind wir?

Berghotel Hahnenmoospass AG
Hahnenmoospass
Postfach 209
3715 Adelboden
Schweiz

Herr Matthias Ellinger
[+41 33 673 21 41](tel:+41336732141)
matthias.ellinger@hahnenmoos.ch
www.hahnenmoos.ch