



**Chalamandrin**  
HOTEL UND RESTAURANT



Für die kommende Sommersaison 2025 suchen wir

# Chef/Cheffe de Service mit Aufgaben in der Hotelführung 80 – 100 %

Das Chalamandrin Hotel und Restaurant ist ein traditionelles Engadiner Hotel und Restaurant im schönen Ort Ftan, in der Nähe von Scuol (GR). Unser Hotel hat 14 heimelige Zimmer und ist ein 2-Saison-Betrieb. Das Restaurant bietet Platz für 40 Personen, unser Saal für Frühstück und Veranstaltungen bis zu 50 Personen und die grosszügige Gartenterrasse bietet 67 sonnenhungrigen Gästen Platz.

Wir suchen eineN Chef/Cheffe de Service mit Zusatzqualifikationen, welcheR eine Liebe zur Region hat oder entwickelt und mit dem vorhandenen Team das Chalamandrin zum Blühen bringen kann. Neben den administrativen Aufgaben gilt es bei Bedarf tatkräftig Service, im Haus und der Küche zu unterstützen.

Die kommende Sommersaison dauert von 07.06. – 20.10.2025.

## Deine Aufgaben

- **Operative Aufgaben im Restaurant:** Du planst und überwachst den Ablauf des täglichen Restaurantbetriebs. Dazu gehört die Führung des Küchen- und des Serviceteams sowie die Entwicklung der Speise- und Getränkekarte. Die Verantwortung für das Bestellwesen ist zu übernehmen. Bei Bedarf unterstützt Du das Serviceteam beim Frühstücks- und à la Carte Service.
- **Gästebetreuung:** Teil Deiner Aufgabe besteht darin, sicherzustellen, dass die Gäste eine positive Erfahrung haben. Du arbeitest eng mit dem Team zusammen, um sicherzustellen, dass die Gästebedürfnisse erfüllt werden. Hierzu gehören insbesondere Check-in / Check-out der Hotelgäste.
- **Operative Aufgaben Hotel:** Du überwachst den Ablauf des täglichen Hotelbetriebs. Dazu gehören die Überprüfung von Reservierungen, die Zimmerverfügbarkeit, die Qualitätssicherung, die Instandhaltung und die Reinigung des Hauses. Du stellst sicher, dass alle Hotelrichtlinien und -verfahren eingehalten werden und die Gästezufriedenheit gewährleistet ist. Das Erstellen des täglichen Umsatzberichtes sowie die Abrechnung des Restaurants gehören ebenfalls zu Deinen Aufgaben.

- **Personalmanagement:** Du bist für die Einstellung, Schulung und Führung des Hotel- und Restaurantpersonals zuständig. Du überwachst die Arbeitsleistung, förderst die Mitarbeiterentwicklung und sorgst für eine angemessene Arbeitsumgebung mit motiviertem Personal. Die Ausarbeitung der Dienstpläne und die Erfassung der Arbeitszeiten gehören auch zum operativen Betrieb.

### **Dein Profil**

- Du hast eine abgeschlossene Berufslehre und mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- Betriebswirtschaftliche Weiterbildung
- Du sprichst fließend Deutsch, jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil
- Du bist flexibel und verfügst über eine hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Du arbeitest gern in einem kleinen, familiären Team
- Du bist offen, kommunikativ und liebst die Gastronomie

### **Wir bieten**

- Regelmässige Arbeitszeiten mit und ohne Zimmerstunde
- Zeitgemässige Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV
- Eine Verlängerung der Anstellung für weitere Saisons ist möglich
- Eine Unterkunft kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden

### **Kontakt**

Falls Du Dich angesprochen fühlst und gerne den Sommer und/oder Winter in den Bergen verbringen möchtest, dann sende uns Deine Bewerbungsunterlagen an: [info@chalamandrin.ch](mailto:info@chalamandrin.ch) oder kontaktiere uns bei Fragen telefonisch +41 81 864 04 34.

Wir freuen uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns, Dich bald bei uns im Team begrüßen zu können.