



## ORIGEN VERWÖHNT AUCH KULINARISCH UND BIETET AUSSERGEWÖHNLICHE ARBEITSPLÄTZE

Nach einer aufwändigen Renovierung durch die Nova Fundaziun Origen erstrahlt das Post Hotel Löwe im Bündner Bergdorf Mulegns aus dem Jahre 1835 in altem Glanz. Zehn exklusive Hotelzimmer, welche alle ihren eigenen Charakter haben, eine gemütliche Gaststube mit einer Terrasse für insgesamt 60 Gäste und ein Bankettsaal für 50 Gäste bilden das Herz unseres schmucken Hotels. Origen ist eine Kulturstiftung in den Hochalpen des Kantons Graubünden. Dazu gehören neben dem Theater das Retten und Revitalisieren schützenswerter Bauten und brachliegender Schätze sowie das Erkennen und Innovieren neuer Potenziale. Wir betreiben unter anderem kunsthandwerkliche Ateliers, einen kleinen Buchverlag und die allseits geschätzte Kultur-Gastronomie. In unseren verschiedenen Gastronomie-Stätten bewirten wir Festivalbesucher, Einheimische, Stammgäste, Passanten sowie Origen-Mitarbeitende.

Möchtest du die Chance packen und Teil dieser einzigartigen Institution werden? Dann bewirb dich jetzt. Origen sucht **per Mai 2024 oder nach Vereinbarung** eine/n:

### Küchenchef/in für das historische Post Hotel Löwe in Mulegns (GR)

Wir suchen eine engagierte, neugierige und flexible Persönlichkeit, welche unsere Gäste zukünftig mit einer französischen Bistroküche verwöhnt, in welcher möglichst viele Komponenten hausgemacht sind. Die Speisekarte wird bewusst klein gehalten und dafür regelmässig wechseln.

#### AUFGABEN

- Aufbau eines Küchenteams mit 3-4 Mitarbeitenden
- Ausarbeitung der Speisekarte in Zusammenarbeit mit unserem Leiter Gastronomie
- Verantwortung für eine gleichbleibende hohe Speisenqualität
- Planung und Umsetzung der täglich anfallenden Arbeiten für den à la carte Betrieb und vereinzelte Anlässe
- Sicherstellen der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der HACCP Standards
- Planung des Arbeitsplanes für die Küche

#### ANFORDERUNGEN

- Passion, Kreativität und Ehrgeiz in Deiner Funktion als Küchenchef
- Erste Führungserfahrung und Verantwortungsbewusstsein
- Lösungsorientiertes Arbeiten, positive Herangehensweise an Herausforderungen
- Eine gut organisierte Arbeitsweise
- Grundwissen in Bezug auf Kalkulation und Betriebswirtschaft
- Abgeschlossene Kochlehre EFZ
- Du legst besonderen Wert auf eine frische, saisonal angepasste Küche

#### WAS WIR BIETEN

- Eine enge Zusammenarbeit mit der Leitung der Gastronomie, welche Dir viele administrative Arbeiten abnimmt, damit Du Dich voll auf die Küche fokussieren kannst
- Möglichkeiten Dich weiterzuentwickeln und innerhalb des Betriebs aufzusteigen
- Raum, um Deine eigenen Visionen in unserer Küche umzusetzen
- Eine unkomplizierte Du-Kultur auf Augenhöhe
- Freier Eintritt zu den kulturellen Veranstaltungen von Origen
- Wir verfügen über schöne Mitarbeiterunterkünfte zu sehr guten Preisen
- Ein modernes Arbeitsumfeld in einem der geschichtsträchtigsten Hotels der Schweiz
- Wunderbare Ski- und Wandermöglichkeiten, welche Du in Deiner Freizeit erkunden kannst

Wir freuen uns auf deine **Bewerbung** mit Lebenslauf, Foto und einem kurzen Schreiben zu deiner Motivation an: [jobs@origen.ch](mailto:jobs@origen.ch) | Auskunft: Philipp Bühler, +41 81 637 16 81

Weitere Informationen zur Nova Fundaziun Origen findest du unter [www.origen.ch](http://www.origen.ch)