



Als führendes Unternehmen im Alpentourismus erschliessen wir den Erlebnisraum in der Jungfrau Region und gestalten ihn aktiv mit. Dahinter stehen rund 1'000 Mitarbeitende, die unsere Marke «Top of Europe» tagtäglich leben und die Jungfrauabahn als grösste Bergbahngruppe im Schweizer Tourismus zu einem integrierten Freizeit- und Serviceunternehmen weiterentwickeln. Wir vereinen die Vielfalt eines Grossunternehmens mit der familiären Atmosphäre eines lokalen Arbeitgebers, wo sich jeder kennt. Wir betreiben am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau zahlreiche Bahnen, Freizeitanlagen, Restaurants und Shops. Für unser Bergrestaurant auf der **Kleinen Scheidegg** suchen wir

Köch:innen KLS (60-100%)

Arbeitsort: Kleine Scheidegg

Ihr Aufgabengebiet:

- **Vorbereitung & Organisation:** Sie stellen das **Mise en Place** gemäss Produktionsplan sicher und sorgen für eine effiziente Arbeitsweise in der Küche.
- **Speisenzubereitung:** Sie bereiten Gerichte nach unseren Rezepten fachgerecht zu – sowohl in der **à la carte-Küche** als auch im **Self-Service- und Frontcooking-Bereich**.
- **Qualitäts- & Hygienestandards:** Sie setzen die **Hygiene- und HACCP-Richtlinien** konsequent und eigenverantwortlich um.
- **Arbeitsplatzpflege:** Sie reinigen Ihren **Arbeitsbereich selbstständig** und achten auf Ordnung und Sauberkeit in der Küche.

Sie verfügen über:

- **Fachliche Qualifikation:** Sie verfügen über eine **abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ** oder eine gleichwertige Qualifikation.
- **Berufserfahrung:** Sie haben bereits Erfahrung als Koch/Köchin in einem **stark frequentierten Betrieb** gesammelt, idealerweise in der **Systemgastronomie**.
- **Sprachkenntnisse:** Sie verständigen sich gut in **Deutsch oder Englisch**.
- **Belastbarkeit & Flexibilität:** Sie arbeiten auch in stressigen Situationen effizient und behalten stets den Überblick.
- **Teamfähigkeit & Sozialkompetenz:** Sie sind ein **Teamplayer**, kommunizieren klar und respektvoll und tragen zu einem positiven Arbeitsklima bei.

Wir bieten Ihnen:

- Reinen Tagesbetrieb vor traumhafter Bergkulisse
- Einen erlebnisreichen und interessanten Arbeitsplatz in der einzigartigen Jungfrau Region
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit einem attraktiven Aktienbeteiligungsprogramm
- Ein dynamisches Umfeld in dem Sie Ihre Fähigkeiten einbringen können
- Eine zukunftsorientierte und ausbaufähige Arbeitsstelle mit gezielten und individuellen Weiterentwicklungsmöglichkeiten

- Marktübliches Gehaltspaket (13 Monatslöhne)
- Freie Fahrt auf dem gesamten Streckennetz der Jungfraubahnen
- Eine bunte Vielfalt von weiteren Fringe Benefits (Mitarbeiterrabatte, Vergünstigungen und Freitag bei Geburtstag)

Bei Fragen:

Steht Ihnen René Schneider, Küchenchef, (Tel.: +41 (0)33 828 76 95 | E-Mail: rene.schneider@jungfrau.ch) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung.