



KLAUSENPASS HOTEL

MitarbeiterIn Alpenkiosk «Clariden» auf der Passhöhe

Für unser Selbstbedienungsrestaurant/Alpenkiosk «Clariden» auf der Passhöhe 1.5km vom Hotel entfernt, suchen wir engagierte Verstärkung für die Sommersaison 2024 im Bereich Verkauf. 40% Pensum, Freiblösung Kioskleiterin.

Ihre Aufgaben und Verantwortungsbereiche umfassen folgende Punkte:

- täglicher Materialtransport zwischen Hotel und dem 1.5 km entfernten Kiosk auf der Passhöhe
- Vorbereiten und Durchführen des Täglichen Betriebes
- Freundliche und aktive Mitarbeit in der Kundenbetreuung und Verkauf des Kiosksortiments.
- Tägliches Auffüllen und Zubereiten des Sortiments
- Tägliche und wöchentliche Bestellungen mit der Hotelküche koordinieren
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Voraussetzungen die Sie für diese Stelle mitbringen sollten:

- Berufliche Erfahrung in der Gastronomie/Verkauf von Vorteil, jedoch nicht zwingend nötig.
- Freude am Gästekontakt und gepflegtes Auftreten
- Zuverlässige und flexible Einsatzbereitschaft
- Körperliche und psychische Belastbarkeit
- Saubere und selbstständige Arbeitsweise in den ihnen zugeteilten Bereichen
- Fähigkeit auch allein das Tagesgeschäft zu meistern

Das bieten wir Ihnen:

- Motiviertes, junges, dynamisches Team
- Interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Arbeitsort an einem der schönsten Alpenpässe in der Schweiz
- Möglichkeit zum Prägen und mitgestalten eines gastronomischen Kleinbetriebes

Haben wir Sie angesprochen?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die folgende E-Mail-Adresse: info@hotel-klausenpass.ch, Klausenpass-Betriebe AG, Klausenstrasse 91, 6465 Unterschächen



KLAUSENPASS HOTEL

Serviceleitung

Wir suchen engagierte Verstärkung für die Sommersaison 2024 im Bereich Restauration.

Ihre Aufgaben und Verantwortungsbereiche umfassen:

- Leitung des Serviceteams
- Koordinieren des Tagesgeschäftes im Restaurant
- natürliche und freundliche Beratung und Betreuung der Gäste
- Erstellung der Personalplanung in Zusammenarbeit mit der Betriebsleiterin
- Führen einer eigenen Servicestation im Mittags- und Abendservice (A la carte, Halbpension, Bankett)
- Bereitstellen der «Mise en Place» vor den Servicezeiten
- allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhalten der Hygienevorschriften

Voraussetzungen für diese Stelle:

- Berufserfahrung in der Gastronomie
- Freude am Gästekontakt und gepflegtes Auftreten
- zuverlässige und flexible Einsatzbereitschaft
- körperliche und psychische Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- Ausbildung als Servicefachfrau/-mann EFZ vorteilhaft
- saubere und selbstständige Arbeitsweise im eigenen Verantwortungsbereich
- Teilzeitanstellung in Form eines Jobsharings vorstellbar

Das bieten wir Ihnen:

- motiviertes, junges Team
- interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- neue, moderne Infrastruktur
- Arbeitsort an einem der schönsten Alpenpässe in der Schweiz

Haben wir Sie angesprochen?

Kontaktieren Sie uns unter oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die folgende E-Mail-Adresse: info@hotel-klausenpass.ch, Klausenpass-Betriebe AG, Klausenstrasse 91, 6465 Unterschächen



KLAUSENPASS HOTEL

Servicemitarbeiter/-in

Für unseren neuen Hotelbetrieb auf dem Klausenpass suchen wir engagierte Verstärkung für die Sommersaison 2024 im Bereich Service/Gästebetreuung.

Ihre Aufgaben und Verantwortungsbereiche umfassen folgende Punkte:

- natürliche und freundliche Betreuung und Beratung der Gäste
- Führen einer eigenen Station im Frühstücks-, Mittags- und Abendservice -a la carte-, Halbpensions- sowie Bankettservice
- Bereitstellen der «Mise en Place» vor den Servicezeiten
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Voraussetzungen die Sie für diese Stelle mitbringen sollten:

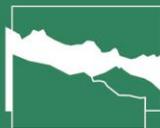
- Berufliche Erfahrung im Servicebereich von Vorteil, jedoch nicht zwingend nötig.
- Freude am Gästekontakt und gepflegtes Auftreten
- Zuverlässige und flexible Einsatzbereitschaft
- Körperliche und psychische Belastbarkeit
- Saubere und selbstständige Arbeitsweise in den ihnen zugeteilten Bereichen
- Teamfähigkeit

Das bieten wir Ihnen:

- motiviertes, junges Team
- interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- neue, moderne Infrastruktur
- die Möglichkeit kreative Impulse zu setzen
- Bei Bedarf ist eine Wohngelegenheit im oder nahe dem Betrieb vorhanden
- zeitgemässe Entlohnung, faire Anstellungsbedingungen
- Arbeitsort an einem der schönsten Alpenpässe in der Schweiz

Haben wir Sie angesprochen?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die folgende E-Mail-Adresse: info@hotel-klausenpass.ch, Klausenpass-Betriebe AG, Klausenstrasse 91, 6465 Unterschächen



KLAUSENPASS HOTEL

Verantwortliche(r) Events

Wir suchen engagierte Verstärkung für die Sommersaison 2024 im Bereich Events.

Ihre Aufgaben und Verantwortungsbereiche umfassen folgende Punkte:

- Organisation und Vorbereitung der Events in Zusammenarbeit mit der Betriebsleiterin
- Unterstützung der Kommunikation und Bewerbung der Events auf den Sozialen Medien
- Koordination der Arbeitsabläufe vor, während und nach den Events
- Natürliche und freundliche Beratung und Betreuung der Gäste
- Als Teilzeitanstellung möglich oder in Kombination mit einer Vollzeitanstellung zum Beispiel im Service.

Voraussetzungen für diese Stelle:

- Berufserfahrung in der Gastronomie, Kenntnisse bei administrativen Tätigkeiten vorteilhaft
- Freude am Gästekontakt und der Organisation von Anlässen
- körperliche und psychische Belastbarkeit, gepflegtes Auftreten
- zuverlässige und flexible Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit und selbstständige Arbeitsweise

Das bieten wir Ihnen:

- motiviertes, junges Team
- interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- neue, moderne Infrastruktur
- Arbeitsort an einem der schönsten Alpenpässe in der Schweiz

Haben wir Sie angesprochen?

Kontaktieren Sie uns unter oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die folgende E-Mail-Adresse: info@hotel-klausenpass.ch, Klausenpass-Betriebe AG, Klausenstrasse 91, 6465 Unterschächen



KLAUSENPASS HOTEL

Chef de Partie

Für unseren neuen Hotelbetrieb auf dem Klausenpass suchen wir engagierte Verstärkung für die Sommersaison 2024 im Bereich Küche.

Ihre Aufgaben und Verantwortungsbereiche umfassen folgende Punkte:

- Leitung der ihm/ihr zugeteilten Station in der Küche.
- Fachgerechte Zubereitung der Speisen
- Gewährleisten des guten Geschmacks und Qualität der Speisen
- Saubere und effiziente Arbeitsorganisation der zugeteilten Station.
- Koordination der Arbeitsabläufe mit den Anderen Stationen.
- Mithilfe bei der Überwachung der Lagerbestände
- Anleiten der zugeteilten Mitarbeiter

Voraussetzungen die Sie für diese Stelle mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Leidenschaft für die Gastronomie
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein
- gute Kommunikationsfähigkeit
- Angenehmes, offenes und freundliches Auftreten
- eine Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise

Das bieten wir Ihnen:

- Junge, motivierte Küchenleitung mit internationaler Erfahrung
- interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- neue, moderne Infrastruktur
- die Möglichkeit kreative Impulse zu setzen
- Bei Bedarf ist eine Wohngelegenheit im oder nahe dem Betrieb vorhanden
- Arbeitsort an einem der schönsten Alpenpässe in der Schweiz
- wenn gewünscht fixe Freitage
- zeitgemässe Entlohnung, faire Anstellungsbedingungen und Trinkgeldbeteiligung

Haben wir Sie angesprochen?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die folgende E-Mail-Adresse: info@hotel-klausenpass.ch, Klausenpass-Betriebe AG, Klausenstrasse 91, 6465 Unterschächen



KLAUSENPASS HOTEL

Koch/Köchin

Für unseren neuen Hotelbetrieb auf dem Klausenpass suchen wir engagierte Verstärkung für die Sommersaison 2024 im Bereich Küche.

Ihre Aufgaben und Verantwortungsbereiche umfassen folgende Punkte:

- Vorbereiten und Durchführen des Mittags- und Abendservice unter Anleitung des Küchenchefs
- Vorproduktion diverser Speisen unseres Angebotes nach Anleitung des Küchenchefs
- Koordinieren der täglichen Arbeitsabläufe innerhalb des Teams
- Mithilfe beim Lebensmitteleinkauf
- Einhalten der Qualitäts- und Hygienestandards HACCP
- Richtige Lagerung aller Lebensmittel

Voraussetzungen die Sie für diese Stelle mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Leidenschaft für die Gastronomie
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein
- gute Kommunikationsfähigkeit
- Angenehmes, offenes und freundliches Auftreten
- eine Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise

Das bieten wir Ihnen:

- Junge, motivierte Küchenleitung mit internationaler Erfahrung
- interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- neue, moderne Infrastruktur
- die Möglichkeit kreative Impulse zu setzen
- Bei Bedarf ist eine Wohngelegenheit im oder nahe dem Betrieb vorhanden
- Arbeitsort an einem der schönsten Alpenpässe in der Schweiz
- wenn gewünscht fixe Freitage
- zeitgemässe Entlohnung, faire Anstellungsbedingungen und Trinkgeldbeteiligung

Haben wir Sie angesprochen?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die folgende E-Mail-Adresse: info@hotel-klausenpass.ch, Klausenpass-Betriebe AG, Klausenstrasse 91, 6465 Unterschächen