



HOTEL PÉZ REGINA – KOCH (ALLEINKOCH) (m/w/d) 80 – 100 % Saison- oder Ganzjahresstelle

ab 1. Dezember 2026

Arbeiten, wo andere zur Ruhe kommen.

Mitten im Val Lumnezia, im Dorf Lumbrein GR, auf rund 1400 Metern über Meer, liegt das Hotel Péz Regina. Arbeiten, wo andere zur Ruhe kommen. Mitten im Val Lumnezia, im Dorf Lumbrein auf rund 1400 Metern über Meer, liegt das Hotel Péz Regina. Ein Haus mit Geschichte, Klarheit und einem bewussten Anspruch an einfache, ehrliche Küche ohne Schnickschnack.

Zur Führung unserer Küche suchen wir einen **Koch, respektive Alleinkoch**, der Verantwortung übernimmt, den Überblick behält und Freude an einem überschaubaren, gut strukturierten Betrieb hat. Sehr gerne auch «jung, wild, aber 100 % authentisch».

Deine Aufgabe

Du führst die Küche eigenständig und verantwortungsbewusst und hast Unterstützung von Küchenhilfen. Du kochst für Hotelgäste, Tagesgäste und Gruppen. Deine Küche ist klar, bodenständig und absolut wirtschaftlich gedacht. Du arbeitest mit einfachen, ehrlichen Produkten, planst sauber und gehst bewusst mit Waren um.

Du setzt das kulinarische Konzept des Hauses um und entwickelst es im Rahmen der Vorgaben gemeinsam mit den Betreibern weiter. Die Zusammenarbeit ist eng, direkt und auf Augenhöhe. Entscheidungen werden gemeinsam getragen und pragmatisch umgesetzt. Ob für wenige Gäste oder einen gut gefüllten Gastraum – Du behältst Ruhe, Qualität und Ordnung.

Was Du mitbringst

Du bist gelernter Koch EFZ oder EBA und / oder verfügst über fundierte praktische Erfahrung, idealerweise auch als Alleinkoch. Du arbeitest selbstständig, zuverlässig und lösungsorientiert. Wirtschaftliches Denken ist für Dich selbstverständlich. Du kannst aus dem Vorhandenen etwas Gutes machen und schätzt klare Abläufe statt Improvisationsstress. Ein hohes Verantwortungsbewusstsein in Bezug auf Hygiene, Sauberkeit und Organisation ist zwingend. Erfahrung in der Berg- oder Landgastronomie ist von Vorteil, aber kein Muss.

Was wir Dir bieten

Einen funktionalen, gut eingerichteten Arbeitsplatz in einem überschaubaren Betrieb. Ein ehrliches, familiäres Umfeld mit kurzen Wegen und klarer Kommunikation sowie eine enge Zusammenarbeit mit den Betreibern. Auf Wunsch Kost und Logis in einer der ruhigsten Regionen Graubündens. Einen attraktiven Lohn sowie eine Anstellung gemäss schweizerischem Landesgesamtarbeitsvertrag L GAV Hotellerie und Gastgewerbe. Geregelte Freitage: Montag und Dienstag (Ruhetage).

Interessiert

Dann freuen wir uns auf Deine vollständige Bewerbung mit aktuellem Foto, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen.

Bitte sende Deine Unterlagen an: allegra@pezregina.ch

Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.

