



Die BBF Gastro AG sucht für das Berggasthaus Prodkamm zur Vervollständigung des Teams einen engagierten

# Teamleiter Küche

## 100 % (m/w/d)

### Berggasthaus Prodkamm – bodenständig & authentisch

Im Berggasthaus Prodkamm wird viel Wert auf regionale Produkte gelegt. Die Gäste werden nebst den legendären Prodkamm Klassikern zusätzlich mit authentisch italienischen Pasta Gerichten und Weinen verwöhnt. Das bediente Restaurant bietet über 100 Innenplätze und auf der weitsichtigen Sonnenterrasse können bis zu 180 Gäste platznehmen. Das Berggasthaus Prodkamm liegt direkt unterhalb der Bergstation der 8er-Sesselbahn Prodkamm auf 1939 m und ist sowohl während der Sommer- wie auch während der Wintersaison geöffnet.

### Ihre Aufgaben

- Mise en place Arbeiten für die kalte und warme Küche
- Organisation der Küchenbrigade
- Menüplanung in Absprache mit der Gerantin
- Herstellung und Kontrolle der gesamten Mise en Place
- Zubereitung der Speisen
- Betreuung der Essensausgabe
- Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs in der Küche
- Bestellwesen, Wareneingangs- und Lagerkontrolle
- Allgemeine Reinigungsarbeiten unter Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

### Was wir erwarten

- Mehrjährige Erfahrung als Koch/Köchin
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder gleichwertige Ausbildung
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil
- Selbständigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität

### Was wir bieten

- Interessante, abwechslungsreiche Arbeitsstelle, bei der Selbständigkeit gefragt ist
- Angenehmes und freundliches Arbeitsklima in einem kollegialen Team
- Vorwiegend Tagesdienst

Arbeitsbeginn: ab 1. Juni 2025 oder nach Vereinbarung

### Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freut sich Elisabeth Haldner auf Ihre Bewerbung via [www.flumserberg.ch/jobs](http://www.flumserberg.ch/jobs)

### BBF Gastro AG

Elisabeth Haldner, Sachbearbeiterin HR, Molseralpstrasse 9, 8898 Flumserberg  
Tel. +41 81 720 15 15 | [jobs@flumserbergbahnen.ch](mailto:jobs@flumserbergbahnen.ch)