

Saison-Job mit Perspektive für ambitionierte Talente

Service mit Rezeption – Zimmerpflege – Küche

Unser angesagtes Restaurant mit Gästezimmern liegt im Engadin. Hier - im Dreiländereck von Österreich, Schweiz und Italien - umarmen sich Natur und Kultur. Wir haben die Vision, den einzigartigen Ort durch eine herausragend gepflegte Küche zum Mekka des feinen Genusses zu machen.

Als Küchenchef und als Gastgeber verfügen wir über langjährige Erfahrung. Wir sind gut vernetzt. Als Pioniere sind wir interessiert, junge Talente und sorgfältige Hände mit ins Boot zu nehmen, dich mit Blick auf eine attraktive Laufbahn zu fördern. Vorerst für eine lange Saison. Mit der Perspektive der Vertiefung über Jahre. Mehr zu unserem Haus und zur Philosophie erfährst du auf linardlavin.ch.

Aktuell und in der Perspektive sind die folgenden Funktionen offen. Sie können unterschiedlich akzentuiert werden, weil unser Team polyvalent ist.

Kellnerin oder Kellner, kombiniert mit Rezeption:
gelernt oder mit Erfahrung, in der deutschen Sprache geübt

Mitarbeiter/in Haus- und Zimmerpflege:
kombinierbar mit Aufgaben im Service und an der Bar

Köchin oder Koch
Entremetier mit Potenzial für Sous-Chef
... alternativ auch einfach sorgfältige Hilfe

Unser kleines Team ist international. Wir wollen es verstärken. Kenntnisse in deutscher Sprache sind erwünscht. Du kannst aber auch mit Spanisch, Portugiesisch oder Englisch einsteigen, dich «on the job» mehr und mehr mit der deutschen Sprache vertraut machen. Die Saison dauert von Juli bis November 2026. Stellenantritt im Juni oder im Juli. Wertschätzende Gäste, kultivierter Teamgeist, zeitgemässes Salär, günstige und angenehme Wohngelegenheit.

Um mehr zu erfahren, meldest du dich bitte bei Flurina Berni, die dich mit Gastgeber und Küchenchef verbindet. Du kannst uns gerne auch direkt dein Bewerbungsschreiben mit CV und Foto zukommen lassen!

Wir freuen uns, dich kennenzulernen!

Kontakt: flurina@linardlavin.ch