

Mitarbeiter*in/operative Betriebsleitung-Stellvertreter*in für das Seminarzentrum Villa Garbald in Castasegna/Bergell, Kanton Graubünden

Festanstellung – für 7 Monate 100 % (Februar – August 2025), danach 60-70 % ab September 2025

(Der Betrieb ist 2 Monate im Winter geschlossen) - langfristiges Engagement erwünscht

Die denkmalgeschützte Villa Garbald an der Grenze zu Italien ist ein geschätzter Ort für Workshops und Retraiten für Gruppen aus Wissenschaft, Bildung, Kultur und Wirtschaft. Zum speziellen «spirito» des Seminarzentrums Villa Garbald gehören zudem kulturelle Veranstaltungen in südlichem Ambiente und eine jährlich wechselnde Kunsteinrichtung von zeitgenössischen Künstler*innen in Zusammenarbeit mit dem Bündner Kunstmuseum.

Die Fondazione Garbald schreibt auf Februar 2025 eine anspruchsvolle Stelle als Mitarbeiter*in und operative Stellvertretung der Betriebsleitung des Seminarzentrums Villa Garbald in Castasegna/Bergell aus. Die attraktive Position stellt eine abwechslungsreiche, vielseitige und inhaltsreiche Aufgabe dar. Im Fokus unserer Aufmerksamkeit stehen die Gäste, die Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen sowie die aktive Pflege der lokalen Netzwerke.

Zu Ihrer Hauptaufgabe gehört die Gastronomie für das Seminarzentrum Villa Garbald. Als Teil eines kleinen Teams übernehmen Sie zudem weitere Aufgaben im gesamten, topografisch aufwändigen Betrieb. Dieser umfasst die historische Villa Garbald und den mit Seminar-Infrastruktur ausgerüsteten Roccolo mit insgesamt 14 Zimmern (19 Betten) für Gruppenretraiten, eine zauberhafte Gartenanlage sowie das Studio Cascina für Individualbenutzung.

Sie sind eine authentische, empathische und einsatzfreudige Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung im Dienstleistungsbereich und mehrjähriger Berufserfahrung. Sie sehen Ihren Beruf nicht nur als Job, sondern als herausragende Aufgabe. Sie pflegen eine persönliche und Gäste-adäquate Willkommenskultur und haben eine Affinität für eine leichte, abwechslungsreiche Küche mit saisonalen und einheimischen Produkten.

Zu Ihrer Aufgabe gehören „Küche/Service/Housekeeping“, sowie - je nach Jahreszeit - auch die Mithilfe bei der Gartenpflege. Nebst Deutsch sind im italienisch sprechenden Bergell Italienisch- sowie in Bezug auf unsere Gäste auch Englischkenntnisse von Vorteil.

Ihr Profil

- Erfahrung im Bereich Gastronomie/Küche und Freude an der Gästebewirtung
- Ein freundliches Auftreten und gute Umgangsformen sowie eine starke Kommunikationsfähigkeit und soziale, interkulturelle Kompetenz
- Flexibilität und Eigeninitiative sind für Sie ebenso selbstverständlich wie eine ausgeprägte strukturierte Arbeitsweise sowie ein effizientes Zeitmanagement
- Sie haben eine positive Arbeitseinstellung und sind einsatzfreudig, ausdauernd und teamfähig
- Sie sind physisch und psychisch belastbar, stressresistent und können Konflikte empathisch klären
- Sie zeigen Bereitschaft, Überstunden in der Hochsaison mit Kompensationsmöglichkeit im Winter zu leisten

Ihre Aufgaben

- Planen und Zubereiten von einem einfachen, qualitativ hochwertigen Mittagessen (bspw. Salat, Suppe/Pasta) und einem dreigängigen Abendessen für 8 – 19 Personen
- Organisation/Mitwirkung im Service
- Organisation und Mitarbeit bei Apéros und grossen kulturellen Anlässen
- Einhalten der Qualitäts- und Hygienerichtlinien sowie der Arbeitssicherheit in Ihrem Arbeitsbereich
- Vor- und Nachbereitung inkl. Reinigung der Küche
- Einkauf, Bestellung und korrekte Lagerung der Produkte
- Mitverantwortung bei der Aufzucht, Ernte und Konservierung von Eigenprodukten
- Mitarbeit in der Hotellerie oder im Garten, falls dies betrieblich gefordert ist

Wir bieten

- Mitarbeit in einem engagierten und motivierten Team
- Mitwirkungs- und Gestaltungsmöglichkeiten
- Ein wertschätzendes Umfeld innerhalb und ausserhalb der Fondazione Garbald
- Marktgerechte Entlohnung mit Sozialleistungen auf der Basis des GAV Gastronomie