

Das Pro Natura Zentrum Aletsch liegt im Kanton Wallis mitten in der grossartigen Gebirgslandschaft rund um das Naturschutzgebiet Aletschwald und den Grossen Aletschgletscher. Das Zentrum bietet während der Sommersaison verschiedene Exkursionen und Kurse im Bereich Umweltbildung an und verfügt über einen Pensionsbetrieb mit 60 Betten. Die Kurs- und Feriengäste werden aus der zentrumseigenen Küche verpflegt. Zudem wird ein öffentlicher Tee-Salon betrieben.

Für die Sommersaison 2025, vom 1. Juni bis 31. Oktober, suchen wir eine:n

Köchin/Koch **(40%, 2 Tage pro Woche)**

Welche Hauptaufgaben warten auf Sie?

- Zubereiten des Abendessens für die Zentrums Gäste, sowie des Mittag- und Abendessens für die Mitarbeitenden
- Verantwortlich für die Hygiene, Sicherheit und Ordnung in der Küche
- Unterhalt und Pflege der Infrastruktur der Küche
- Mithilfe bei der Umsetzung von Anlässen

Was bringen Sie mit?

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Freude am Kochen mit frischen und saisonalen Bio-Produkten
- Interesse an einer vorwiegend vegetarischen Küche und Kreativität bei der Umsetzung
- Eine verantwortungsbewusste, gut organisierte und selbstständige Arbeitsweise
- Bereitschaft, unsere ökologische Betriebsphilosophie in der Küche umzusetzen
- Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse

Was bieten wir Ihnen?

- eine abwechslungsreiche Arbeit mit Gestaltungsfreiraum an einem einzigartigen Arbeitsort
- eine positive und wertschätzende Arbeitsatmosphäre und ein aufgestelltes Zentrumsteam
- Entlohnung gemäss L-GAV
- Einblick in die Umweltbildungsarbeit einer Naturschutzorganisation

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (im pdf-Format) per E-Mail an severine.junghaenel@pronatura.ch. Für Fragen steht Ihnen Sévérine Junghänel, Leiterin Pension, per E-Mail gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Pro Natura Zentrum Aletsch

Villa Cassel
3987 Riederalp

www.pronatura-aletsch.ch