



HOCHALPINES INSTITUT FTAN

SWISS INTERNATIONAL SCHOOL AND SPORTS ACADEMY

230 JAHRE GESCHICHTE, EINE KLARE VISION FÜR DIE ZUKUNFT

Eingebettet im Herzen der Schweizer Alpen ist das Hochalpine Institut Ftan (HIF) weit mehr als eine Schule – es ist ein Erlebnis. Die Schülerinnen und Schüler am HIF werden dazu befähigt, ihre eigene Zukunft zu gestalten, mit der Wahl zwischen der Schweizer Matura, dem International Diploma Programme sowie unserer exklusiven Sports Academy.

Wir begrüssen Lernende der Klassen 8 bis 13 (Alter 12 bis 18) in einer internationalen, koedukativen Gemeinschaft, die von Mehrsprachigkeit, Führungskompetenz und globalem Networking geprägt ist. So bereiten wir unsere Schülerinnen und Schüler darauf vor, sich sicher und selbstbewusst in einer vernetzten Welt zu bewegen.

Wohlbefinden ist ein zentraler Bestandteil des HIF-Curriculums – vom reinen alpinen Umfeld bis hin zu einem gezielt entwickelten Programm, das Resilienz fördert und Ausgeglichenheit stärkt.

Durch praxisnahe Erfahrungen, abenteuerorientiertes Lernen und einen tiefen Respekt vor der Natur formt das HIF eigenständige, zukunftsorientierte Weltbürgerinnen und Weltbürger, die bereit sind, erfolgreich ihren Weg zu gehen.

Wir sind eine wachsende Schule, und dies ist eine spannende Gelegenheit für eine Persönlichkeit, die inspiriert, höchste Standards setzt und Strukturen aufbaut, um den Grundstein für zukünftige Exzellenz zu legen.



Verstärken Sie unser Team als

Koch / Chef de Partie (100 %)

Das Hochalpine Institut Ftan (HIF) sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen Koch / Chef de Partie (100 %) für die Verpflegung unserer Schülerinnen, Schüler und Mitarbeitenden.

Die erfolgreiche Kandidatin/der erfolgreiche Kandidat bringt Folgendes mit:

- Ausbildung und/oder Berufserfahrung als Koch
- Freude am Kochen mit frischen Produkten
- Freude an der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen
- Strukturierte Arbeitsweise und gute organisatorische Fähigkeiten
- Bereitschaft zu gelegentlichen Einsätzen an Wochenenden und bei Sonderanlässen
- Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit in einem dynamischen Umfeld
- Deutschkenntnisse sind von Vorteil, weitere Sprachkenntnisse sind willkommen

Wir bieten ein **attraktives Gehalt** sowie eine **ganzjährige Anstellung mit geregelten Arbeitszeiten** und festen freien Tagen.

Das HIF legt grossen Wert auf die berufliche Weiterentwicklung seiner Mitarbeitenden und bietet vielseitige Lernmöglichkeiten sowie klare Perspektiven für die Karriereentwicklung.

Das Hochalpine Institut Ftan engagiert sich in besonderem Masse für den Schutz und das Wohlergehen aller uns anvertrauten Schülerinnen und Schüler. Wir erwarten von allen Bewerbenden, diese Verantwortung zu teilen. Unsere Rekrutierungsprozesse entsprechen den Empfehlungen der International Task Force on Child Protection und legen besonderen Wert auf Kinderschutz.

Bewerbung

Bitte schicken Sie uns folgende Unterlagen:

- Einen vollständigen Lebenslauf mit Ihrer beruflichen Tätigkeit der letzten zehn Jahre
- Kontaktdaten von zwei beruflichen Referenzpersonen, inklusive Ihrer aktuellen Arbeitgeberin oder Ihres aktuellen Arbeitgebers

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an jobs@hif.ch, zuhanden der HR-Managerin, **Natacha Lauber**

Bei Fragen erreichen Sie Frau Lauber direkt unter: **081 861 22 10**

Wir empfehlen eine frühzeitige Bewerbung, da die Stelle möglicherweise vor Ablauf der Frist besetzt wird. Erste Gespräche finden online statt.

Bitte beachten Sie: Alle Anstellungen unterliegen strengen Kinderschutzprüfungen, einschliesslich Referenzauskünften bei früheren Arbeitgebern sowie einer Überprüfung durch den Disclosure and Barring Service (DBS) oder eine gleichwertige Behörde.

Bewerbungsfrist: Freitag, 30. Januar 2026



Job Description:

Arbeitsort	Hochalpines Institute Ftan, Switzerland
Stelle	Koch / Chef de Partie
Vorgesetzte Stelle	Chefkoch
Verfügbarkeit	Per sofort oder nach Vereinbarung
Aufgabenbereich	<p>Ihre Aufgaben umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung und Ausgabe hochwertiger Mahlzeiten für Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie für besondere Anlässe, in selbstständiger Arbeitsweise innerhalb einer professionellen Küche • Herstellung frischer, saisonaler und ansprechender Snacks für den täglichen Betrieb und Veranstaltungen • Sicherstellung gleichbleibend hoher Qualitätsstandards unter Einhaltung der Hygiene-, Lebensmittel- und Arbeitssicherheitsvorschriften • Unterstützung des reibungslosen Küchenbetriebs, inklusive Vorbereitung, Reinigung, Lagerung sowie sachgemäßem Umgang mit Geräten und Materialien • Aktive Mitarbeit an einer effizienten und gut organisierten Küchenstruktur <p><i>Alle Mitarbeitenden unterstehen den im Arbeitsvertrag festgelegten Anstellungsbedingungen, welche die beruflichen Aufgaben sowie die Leistungen der Schule regeln.</i></p>

