



HOCHALPINES INSTITUT FTAN

SWISS INTERNATIONAL SCHOOL AND SPORTS ACADEMY

Überblick über die Schule

'Wo Forschergeist auf Bildung trifft'

Gegründet im Jahr 1793 und kürzlich von Education in Motion (EIM) übernommen, ist das Hochalpine Institut Ftan (HIF) ein internationales Internat im atemberaubenden Unterengadin. Lokal verankert und global vernetzt verstehen wir Bildung am HIF als eine Reise, auf der sich globale Horizonte mit lokalen Traditionen verbinden. Wir fördern eine wirklich schülerzentrierte Kultur des Lernens und der Entdeckung und nutzen unseren einzigartigen und lebensbereichernden alpinen Standort voll aus, um eine Vielzahl an Schweizer Sport- und Outdoor-Programmen anzubieten. Die Schüler:innen am HIF führen ein inspirierendes, gesundes und aktives Bildungs- und Outdoor-Leben.

Als kantonal und eidgenössisch anerkanntes Gymnasium mit Internat bietet das Hochalpine Institut Ftan ein zweisprachiges Gymnasium sowie ein internationales Diplomprogramm an, das A-Levels mit einer einzigartigen Auswahl an akkreditierten Micro-Credentials kombiniert – Qualifikationen, die für Lernen und Entwicklung von Lebenskompetenzen essenziell sind und von Universitäten als besonderes Unterscheidungsmerkmal anerkannt werden.

Am HIF werden alle Schüler:innen – sowohl lokale als auch internationale – dazu herausgefordert, weltoffene Bürger:innen mit einem Verantwortungsbewusstsein für sich selbst, ihre Mitmenschen und unseren gemeinsamen Planeten zu werden. In dem Bewusstsein, dass unsere Werte Offenheit, Respekt und Verantwortung dazu beitragen, die Welt zu einem besseren Ort zu machen, und gemeinsam mit unserer leistungsstarken Sports Academy, ist das HIF ein idealer Ort für junge Menschen, um zu leben, zu lernen, zu wachsen und sich zu entfalten. Wir sind eine wachsende Schule – und dies ist eine spannende Gelegenheit für eine Person, die inspiriert, höchste Standards setzt und Systeme entwickelt, um sicherzustellen, dass wir die Grundlage für zukünftige Exzellenz in allem, was wir tun, schaffen.



Position | Chefkoch (100%)

Jobtitel: Chefkoch, Pensum: 100%

Ort: Hochalpinen Institut Ftan, Switzerland

Das Hochalpine Institut Ftan (HIF) sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n Küchenchef/in. Die Stelle ist eine Vollzeitposition mit ganzjähriger Anstellung.

Der Schulvorstand und die Campusleitung legen größten Wert auf eine exzellente kulinarische Versorgung der Schüler/innen und Mitarbeitenden. Es ist unerlässlich, dass das Küchenteam der Schule auf höchstem Niveau arbeitet, um sicherzustellen, dass die Mahlzeiten mit großer Sorgfalt geplant, mit handwerklichem Können zubereitet, mit Kreativität präsentiert und natürlich mit hervorragendem Geschmack serviert werden.

Die Esskultur am HIF hat bereits einen sehr hohen Standard – wir suchen eine innovative und engagierte Persönlichkeit, die diese positive Entwicklung weiter vorantreibt.

Die Esskultur am HIF hat bereits einen sehr hohen Standard – wir suchen eine innovative und engagierte Persönlichkeit, die diese positive Entwicklung weiter vorantreibt.

Die/der direkte Vorgesetzte des/der Küchenchefs/in ist der Director of Business Administration (DBA). Zudem wird die Stelle in enger Zusammenarbeit mit der Leitung Infrastruktur, der Internatsleitung sowie der Leitung der Sports Academy agieren.

Das Hochalpine Institut Ftan verpflichtet sich dem Schutz und dem Wohlergehen aller Schüler:innen in unserer Obhut und erwartet von allen Bewerber:innen, dieses Engagement zu teilen. Wir folgen sicheren Einstellungsverfahren, die mit den Empfehlungen der International Task Force on Child Protection im Einklang stehen. Wir setzen hohe Standards für ein verantwortungsbewusstes Einstellungsverfahren, insbesondere im Bereich Kinderschutz.

Bewerbungen von Drittstaatenangehörigen (Nicht-EU/EFTA):

Drittstaatsangehörige sollten sich darüber im Klaren sein, dass das Verfahren zur Erlangung einer Arbeitserlaubnis langwierig ist und strengere Vorschriften für Drittstaatsangehörige (z. B. aus dem Vereinigten Königreich) gelten als für Bewerber:innen aus EU-/EFTA-Staaten. Während wir Bewerbungen von Drittstaatsangehörigen in Erwägung ziehen, wird Bewerber:innen mit einer Schweizer Aufenthaltsbewilligung oder einem EU-/EFTA-Pass der Vorzug gegeben.

Bewerbungsverfahren

Erstgespräche finden online statt. Die engere Auswahl wird anschließend zu einem Besuch an der HIF eingeladen – inklusive Schulführung und persönlichem Vorstellungsgespräch.

Einzureichende Unterlagen:

- Ausführlicher Lebenslauf
- Ein Motivationsschreiben (max. 1 DIN A4-Seite), in dem Sie Ihr Interesse an der Stelle darstellen und relevante Erfahrungen in Bezug auf das Anforderungsprofil zusammenfassen.

Bitte geben Sie die Kontaktdaten von drei Referenzpersonen an.

Referenzen werden erst in der Endphase des Auswahlverfahrens und nur mit vorheriger Zustimmung der Bewerber/innen kontaktiert.

Bewerbungsschluss: 30. Juli 2025



Stellenbeschreibung:

Arbeitsort	Hochalpinen Institute Ftan, Switzerland
Position	Chefkoch 100%
Berichtet an	Director of Business Administration (DBA)
Überprüfungsdatum	01/08/2027

Safeguarding / Kinderschutzmassnahmen

Das Hochalpine Institut Ftan verpflichtet sich dem Schutz und dem Wohlergehen aller Schüler:innen in unserer Obhut und erwartet von allen Bewerber:innen, dieses Engagement zu teilen. Wir folgen sicheren Einstellungsverfahren, die im Einklang mit den Empfehlungen der International Task Force on Child Protection stehen. Wir setzen hohe Standards für effektive Einstellungsverfahren, insbesondere in Bezug auf den Kinderschutz.

Aufgabenbereich Die Hauptaufgabe des Küchenchefs bzw. der Küchenchefin besteht in der Leitung des Küchenteams, um eine erstklassige kulinarische Versorgung aller schulischen Aktivitäten sicherzustellen.

Dies ist eine anspruchsvolle und vielseitige Position an einem renommierten internationalen Internat. Der/die Stelleninhaber/in wird sowohl eine leitende als auch eine praktische Rolle übernehmen.

Die zentralen Aufgaben dieser Position umfassen unter anderem:

- **Führung und Personalverantwortung:**
Der Küchenchef ist direkte/r Vorgesetzte/r des festangestellten Küchenteams und verantwortlich für die tägliche Leitung, Leistungsbewertung und Personalgespräche.
- **Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsdirektor (DBA):**
In enger Kooperation mit dem DBA ist der Küchenchef für Rekrutierung, Einarbeitung, Schulung, Kompetenzmanagement und Einhaltung von Richtlinien zuständig.
- **Speiseproduktion und Qualitätssicherung:**
Gesamtverantwortung für Produktion, Präsentation und Qualität aller durch die Schulküche zubereiteten Speisen – täglich Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie Catering für Mitarbeitende und diverse Sonderveranstaltungen.
- **Aktive Mitarbeit & Vorbildfunktion:**
Durch aktives Mitwirken beim Kochen und Anrichten sowie durch positive Delegation und Aufsicht des Teams sorgt der Küchenchef für ein hohes Qualitätsniveau.
- **Speiseplanung:**
In Zusammenarbeit mit der Schulleitung wird ein kreativer, saisonaler, nahrhafter und ausgewogener Menüplan erstellt, kalkuliert und umgesetzt.
- **Produktionskontrolle:**
Überwachung der Küchenproduktion zur Vermeidung von Verschwendung – bei gleichzeitig ausreichender Auswahl und Portionsgröße gemäß den schulischen Richtlinien.
- **Sonderveranstaltungen:**
Planung, Kalkulation, Zubereitung und Umsetzung des Caterings für zahlreiche Events – von grossen Schulveranstaltungen bis zu kleinen exklusiven Abendessen.



Zur Position

- **Budgetverantwortung:**
Der Küchenchef verwaltet das Küchenbudget und stellt sicher, dass hohe Qualität wirtschaftlich erzielt wird.
- **Einkauf:**
Führungsverantwortung beim Einkauf, inkl. Lieferantenkommunikation, Festlegung von Produktspezifikationen, Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit der Zutaten.
- **Lagerhaltung:**
Kontrolle des gesamten Warenbestands inklusive monatlicher Inventur.
- **Vermietungen und externe Anlässe:**
Einbindung in die gastronomische Betreuung externer Nutzungen (z. B. Feriencamps, Hochzeiten, sonstige Veranstaltungen mit/ohne Übernachtung).
- **Lebensmittelhygiene, Sicherheit & Allergenmanagement:**
Führung in allen Belangen der Küchenhygiene, Sicherheitsstandards und Allergenkontrolle – tägliche konsequente Umsetzung und Vorbildfunktion sind unerlässlich.
- **Dokumentation & Nachweise:**
Verantwortlich für umfassende Aufzeichnungen (z. B. Temperaturprotokolle, Produktions- und Abfallnachweise).
- **Arbeitsprozesse & Sonderkost:**
Entwicklung und Einführung sicherer Arbeitsabläufe sowie Spezifikationen für Gerichte inkl. Diäten und Allergenmanagement.
- **Sitzungen & Gremien:**
Teilnahme und aktive Mitwirkung in relevanten schulischen Ausschüssen und Besprechungen.
- **Feedback & Servicequalität:**
Berücksichtigung und Umsetzung von Rückmeldungen seitens Schüler/innen und Mitarbeitenden zur stetigen Optimierung von Qualität und Service.
- **Mitarbeiterentwicklung & Schulung:**
In Zusammenarbeit mit dem DBA regelmäßige Mitarbeitergespräche und Fördermaßnahmen für das Küchenteam.
- **Sonstige Aufgaben:**
Bereitschaft zur Übernahme zusätzlicher Aufgaben auf Anweisung des DBA oder der Campusleitung im Sinne der Schulunterstützung – dies ist ein wesentlicher Bestandteil der Rolle.

Fähigkeiten

- Deutschkenntnisse erforderlich
- Englischkenntnisse von Vorteil

