

Die Wirtschaft Rossbüchel liegt an einer privilegierten Lage mit einem unvergesslichen Blick auf die fünf Länder. Der Rossbüchel ladet auf zwei Terrassen und einem Panorama Restaurant mit moderner Architektur zum Verweilen ein.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 01. Februar 2024 oder nach Vereinbarung

Sous Chef (w/m) 100% mit Arbeitswoche 4:3

Aufgaben:

- Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit
- Führen von gelernten und ungelernten Mitarbeitenden
- Mitverantwortung bei der Ausbildung von Lernenden
- Sicherstellen, Einhalten und Kontrolle des Hygienestandards gemäss HACCP
- Mitgestalten des saisonalen Speiseangebots
- Selbständiges Führen eines Posten
- Zubereitung und Anrichten aller Speisen

Anforderungen:

- Abgeschlossene Grundausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Ausgewiesene Branchenerfahrung
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Gepflegtes Auftreten
- In hektischen Zeiten bewahren Sie Ruhe und einen kühlen Kopf
- Flexibilität hinsichtlich der Einsatzzeiten
- Freude an der Teamarbeit
- Gewinnende und engagierte Persönlichkeit

Wir bieten:

- Modernes Arbeitsmodell 4:3, die wöchentliche gesamt Arbeitszeit wird während 4 Tagen geleistet, damit dafür 3 Ruhetage bezogen werden können. Arbeit ohne Zimmerstunde mit Durchdienst.
- Zeitgemäße Entlohnung
- Wertschätzende und mitarbeiterorientierte Unternehmensstruktur
- Abwechslungsreiche und spannende Arbeit

Zudem bieten wir Ihnen ein modernes und dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten tagtäglich einbringen können. Sie tragen zum gemeinsamen Erfolg und zur gemein Zukunft des Betriebs bei. Es erwartet Sie eine gründliche Einarbeitung, ein tolles Team und sehr moderne Rahmenbedingungen.

Aufgrund der ungünstigen ÖV-Anbindung ist ein Auto empfehlenswert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post.

Simon Keller
Küchenchef & Co-Gastgeber