



Sous Chef

Das bringst du mit:

- Freude an der Gastronomie
- Strukturiertes, organisiertes Arbeiten
- Erfahrung im à la carte
- Abgeschlossene Berufslehre Koch/Köchin EFZ
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Du hast bereits Erfahrungen als Sous Chef gesammelt oder bist jetzt bereit, den nächsten Schritt zu gehen
- Gute Deutschkenntnisse
- Wenn es etwas zu tun gibt, blühst du richtig auf

Das bieten wir dir:

- Strukturelle Einarbeitung in deinen Aufgabenbereich
- Mitarbeit im Bestellwesen, Qualitätssicherung, Menüplanung, Lehrlingsausbildung und Führung des jungen Küchenteams
- Unterstützung vom ganzen Team
- Einbringen kreativer Ideen jederzeit erwünscht
- Modern eingerichtete Küche
- Zusammenarbeit mit einem engagierten, jungen Küchenchef
- Ob à la carte oder Take Away Menüs, bei uns bist du überall involviert
- Dienstplanung für den ganzen Monat im Voraus, inklusive Möglichkeit für Frühdienste bis 17:00 Uhr, wenig Zimmerstundendienste
- Abwechslungsreiche Arbeit mit Einsätzen auf allen Posten
- Saisonale, abwechslungsreiche und frische Küche, in der Vorschläge und Ideen willkommen sind
- Gesicherte Ferienplanung für das ganze Jahr
- Sichere Anstellung mit guter Entlohnung

Darauf kannst du dich freuen:

- Du-Kultur im ganzen Betrieb
- Rabattkarte für unsere Hauseigene Bäckerei
- Bei uns wird dir bestimmt nicht langweilig