Sous - Chef (m/w/d) 100%

Arbeiten, wo Gastfreundschaft gelebt wird.

Im Restaurant & Hotel Frohsinn erwartet Dich ein familiäres Arbeitsumfeld, ein motiviertes Team und herzliche Gastfreundschaft. Ob im Restaurant, bei Caterings oder Veranstaltungen – bei uns herrscht ein abwechslungsreicher Arbeitsalltag mit Teamgeist und einer guten Balance zwischen Beruf und Privatleben.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n und engagierte/n **Sous - Chef (m/w/d) 100%.**

Deine Aufgaben

- Unterstützung und Stellvertretung unseres Küchenchefs
- Aktive Mitarbeit im täglichen à-la-carte-Geschäft
- Mitverantwortung für die Organisation und Koordination des Küchenalltags
- Führung und Unterstützung der Küchencrew
- Mitverantwortung bei Bestellungen, Warenkontrolle und Lagerbewirtschaftung
- Sicherstellung unserer Qualitäts- und Hygienestandards

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ von Vorteil
- Freude an Verantwortung und Führungserfahrung von Vorteil, aber kein Muss
- Freude an einer regionalen und saisonalen Küche
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Freude am Kochen und Leidenschaft für gutes Handwerk

Das bieten wir Dir

- Ein familiäres und motiviertes Team
- Kostenloser Zugang zum M&S Gym – 24/7
- Attraktive und planbare Arbeitszeiten
- Sonntag als Ruhetag
- Zusätzlicher freier Abend pro Woche
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem etablierten Hotel- und Restaurantbetrieb

So bewirbst Du Dich

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung! Entweder per E-Mail an info@rest-frohsinn.ch oder per Telefon +41 41 850 14 14. Werde Teil unseres Teams und bringe Deine Leidenschaft für die Gastronomie in unser Restaurant & Hotel Frohsinn ein. Deine Ansprechperson ist: Edith Schlömmer / Geschäftsführerin.