

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 1. September 2026 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
- Organisation und Durchführung von Banketten und Anlässen
- Mitarbeit bei der Gestaltung von Tages-, Saison- und Bankettkarten
- Mitverantwortung bei Bestellungen, Warenkontrolle und Lagerbewirtschaftung
- Sicherstellung unserer Qualitäts- und Hygienestandards
- Respektvoller und sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln sowie bewusste Vermeidung von Food Waste

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder eine vergleichbare Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- Erste Führungserfahrung und Freude daran, Verantwortung zu übernehmen
- Begeisterung für eine regionale und saisonale Küche
- Selbstständige, strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Teamgeist, Belastbarkeit und Organisationstalent
- Freude daran, eigene Ideen einzubringen

Das bieten wir Dir

- Ein familiäres und motiviertes Team
- Faire und zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Verschiedene Arbeitszeitmodelle – unter anderem eine 4-Tage-Woche möglich
- Einen zusätzlichen freien Abend pro Woche für mehr Freizeit und Sonntag als Ruhetag
- Raum für eigene Ideen und Kreativität
- Vergünstigungen auf unsere Angebote
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem etablierten Hotel- und Restaurantbetrieb

Uns ist bewusst, dass ein erfülltes Privatleben genauso wichtig ist wie die Arbeit. Deshalb setzen wir auf moderne Arbeitszeitmodelle und schaffen Freiräume, damit Beruf und Freizeit im Gleichgewicht bleiben.

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.