

BELIEBT UND BEWÄHRT

Die Gastlichkeit in unserem gemütlichen Restaurant, verwöhnt die Sinne. Die Vielfalt an saisonalen und regionalen Spezialitäten, die bunte Mischung aus traditioneller, innovativer Küche und der aufmerksame Service in ungezwungener Atmosphäre werden Sie begeistern. Bei uns ist das charmante Lächeln – auch das unserer Gäste - im Menu Preis inbegriffen.

In unserem lebhaften Betrieb bieten wir unseren Gästen an sieben Tagen pro Woche ein abwechslungsreiches Angebot und saisonale Spezialitäten. Zudem sind wir für Catering, sowie für kleinere und grössere Feiern über die Region hinaus bekannt. Verkehrstechnisch sind wir gut erschlossen, welches uns für die Gästevielfalt auszeichnet.

Sous Chef / Saucier (w/m)

Als Sous Chef unterstützen Sie den Küchenchef und stellen mit ihm den operativen Küchenbetrieb sicher. Bei der Abwesenheit des Küchenchefs sorgen Sie mit dem Team für eine hervorragende und konstante Qualität des Angebots.

Sie verfügen über eine fundierte Berufsausbildung und weisen eine mehrjährige Erfahrung im à la Carte, Bankett und Cateringbereich aus.

Sie arbeiten kosten- und qualitätsbewusst und setzen die Ihnen zur Verfügung stehenden technischen Hilfsmittel gekonnt ein. Aktives Mitarbeiten im Team ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Es erwartet Sie eine herausfordernde Position mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem renommierten Familienbetrieb. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Frau Edith Schlömmer auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Fon +41 41 850 14 14 • Fax +41 41 850 14 36

info@rest-frohsinn.ch • www.rest-frohsinn.ch