



SOUS – CHEF 100% (M/W/D)

PER 01.09.2025 ODER NACH VEREINBARUNG

DEINE AUFGABEN

- Unterstützung und Vertretung des Küchenchefs
- Kochen der prämierten Menükarte sowie für Bankette und Events
- Umsetzung und Kontrolle der betrieblichen Standards
- Bestellwesen und Dienstplanung in Abwesenheit des Küchenchefs
- Kontrolle des HACCP-Konzepts sowie dessen Umsetzung
- Führung und Unterstützung unseres Küchenteams

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der höheren Gastronomie
- Einige Jahre Führungserfahrung sind von Vorteil
- Kochen begeistert dich tagtäglich und du liebst es deine Ideen umsetzen zu können
- Du hast Interesse an der Alpenen Küche
- Du bist belastbar und behältst in stressigen Situationen einen klaren Kopf
- Du bist jederzeit für dein Team ansprechbar
- Du zeichnest dich durch hohes Qualitäts- Kosten- und Verantwortungsbewusstsein aus

DEINE BENEFITS AUF EINEM BLICK

- Du arbeitest direkt am Hauptbahnhof, in atemberaubenden Räumlichkeiten
- Wir leben eine offene Feedback-Kultur und einen kollegialen Umgang
- Planbarkeit: Anstellung im Monatslohn
- Die Möglichkeit, die eigene Kreativität einzubringen
- Tolle Rabatte bei uns sowie in unseren Partnerbetrieben, für dich, deine Familie und Freunde

Haben wir dein Interesse an dieser Stelle geweckt?

Wir freuen uns auf dein Mail an info@restaurantspitz.ch

Steven und Dylan freuen sich auf deine Bewerbung.