



**Wir sind das persönlich privat geführte Ferienhotel der traditionellen Mittelklasse in der Jungfrau Region.**

**Unsere Dorfstube mit Schweizer Spezialitäten ist mit dem Bib Gourmand und unser Gourmetstübli mit 16 Gault Millau Punkten und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. Die Beste Weinkarte mit Schweizer Weinen!**

**Ihre Zusammenarbeit mit uns stellt große Freude und Herausforderung dar.**

**Wir sind Profis und steigern stetig unsere Qualität!**

**Zur Bereicherung unseres Teams such wir Sie als**

### **Sous Chef**

#### **Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Ausbildung in der Küche als Sous Chef
- Sie haben bereits mehrfache Posten geleitet und den Küchenchef bei der Planung aller Abläufe im Tagesgeschäft unterstützt
- Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse in einer Gault Millau Küche
- Sie sind erfahren, kreativ und motiviert in einer herrlichen Region zu leben und zu arbeiten
- Flexibilität, grosses Verantwortungsbewusstsein und hohe Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus
- Sie können sich in der deutschen Sprache verständigen
- Sie zeigen Freude am Kochen und im Umgang mit Lebensmitteln besitzen Sie sehr gute Produktkenntnisse und haben einen Blick für liebevolle Details
- Ein hohes Qualitätsbewusstsein, sowie eine kostenbewusste Arbeitsweise zeichnen Sie aus
- Sie sind verantwortungsbewusst, teamfähig und bereit ständig dazu zu lernen
- Sie haben eine vorbildliche Arbeitseinstellung und leben diese anderen Kollegen vor
- Sie erhalten die Motivation im Team aufrecht
- Flexibilität, gute Umgangsformen und Zuverlässigkeit runden Ihr Profil ab

#### **Ihre Aufgaben:**

- Sattelfest auf allen Posten, um die Führung nach Vorgabe des Küchenchefs zu übernehmen
- Genaue Kalkulation der benötigten Mengen für Hotelgäste, Bankette und à la Carte
- Selbständiges Bestellen der notwendigen Produkte
- Lagerbewirtschaftung von Fleisch, Fisch und Eigenprodukten
- Annahme und Kontrolle der Lieferungen auf Qualität, Quantität und Temperatur
- Mithilfe bei der Essensplanung / Menuvorschläge für Mitarbeiter
- Verantwortlich für das korrekte Ausfüllen und kontrollieren der Formulare im Bereich Hygiene
- Qualitätskontrolle der Speisen
- Mitgestaltung des Speiseangebotes
- Zubereiten von Diätmenüs, Veganen-Menüs und Spezialwünsche wie Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien
- Kontrolle der Warenbestände und Mithilfe beim jährlichen Inventar
- Hervorragende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse

#### **Wir bieten:**

- Einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Fachlich motiviertes Team mit Erfahrung
- Zufriedene Mitarbeiter begeistern unsere Gäste

- Zeitgemäße Arbeitsbedingungen in einem modernen Umfeld
- Gutes Arbeitsklima in einem motivierten Küchenteam mit jungen und langjährigen Mitarbeitern
- Wir fühlen uns dem kooperativen Führungsstil verpflichtet, der die Mitarbeiter aktiv am Geschehen im Unternehmen teilnehmen lässt. Von unseren Mitarbeitern verlangen wir Unternehmergeist und die Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen
- Positionsgerechte Entlohnung
- Freie Tage genießen in einer der schönsten Berg Regionen der Schweiz
- Auf Wunsch Unterkunft
- Zeitgemäße Entlohnung

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugnissen!