



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 Gourmetstübl 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 Produktenkenntnisse 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 Diätmenus, Veganen-Menus 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!