



Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir per Mitte Mai 2024
oder nach Vereinbarung eine/n

Sous-Chef 100% (m/w)

HAUPTAUFGABEN

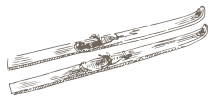
- Du bist die rechte Hand des Küchenchefs und vertrittst diesen während seiner Abwesenheit.
- Du übernimmst eine unterstützende Funktion bei der Angebots- und Menüplanung.
- Du unterstützt den Küchenchef im Bestellwesen und in der Lagerbewirtschaftung.
- Du bist mitverantwortlich für die Einhaltung der Reinigungs- und Hygierichtlinien.

ANFORDERUNGEN

- Du verfügst über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ und hast langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position.
- Du bist verantwortungs- und qualitätsbewusst.
- Du arbeitest gerne sauber und exakt.
- Du bist kommunikativ, kooperativ und arbeitest gerne in einem aufgestellten Team.
- Du verfügst über gute Deutschkenntnisse.

RAHMENBEDINGUNGEN

- Du kannst von vielfältigen Lohnnebenleistungen und Vergünstigungen im Transport- und Tourismusbereich profitieren.
- Wir sind ein eingespieltes Team, in dem Humor und Herzlichkeit im Mittelpunkt stehen.
- Dein Arbeitsplatz befindet sich inmitten der Bergwelt.
- Wir bieten attraktive Arbeitszeiten, keine Zimmerstunde und regelmässige Freitage.



www.stooshutta.ch



Die Stoos Hütte liegt auf 1'400 m. ü. M. und thronet majestätisch auf einem Hügel oberhalb vom Dorf Stoos und bietet einen atemberaubenden Ausblick auf die umliegenden Voralpen. Wir sind ein kleines, gemütliches Berghotel und Restaurant und verwöhnen unsere Gäste gerne mit gutbürgerlichen Gerichten und österreichischen Spezialitäten. Unser Ziel ist es, dass sich die Gäste wohl und zu Hause bei uns fühlen. Wir freuen uns auf Gross und Klein, Alt und Jung, Alleinreisende, Paare oder Gruppen. Jeder Gast soll uns mit einem Lächeln auf den Lippen verlassen.



Wir freuen uns auf deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail.

Berghotel & Restaurant Stoos Hütte | Silke & Edi Schneider | info@stooshutta.ch | Telefon 041 818 08 64