



Unser Speiseangebot definiert sich durch den offenen Grill inmitten des Restaurants. Durch die offene Showküche sind wir im Fokus unseres Publikums und können so auf eine lockere Weise eine Beziehung zu unseren Gästen aufbauen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Sous Chef (Festanstellung)

Ob Bankett oder à la carte, ob Altbewährtes oder verrückt neu Interpretiertes, ob Salat, Pasta oder Fleisch – Sie sind Koch aus Leidenschaft und auf jedem Posten zuhause. Teildienst – ja gerne! Dann müssen wir uns kennenlernen.

Ihr Anforderungsprofil

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Kochlehre und haben schon erste Berufserfahrungen auf diversen Posten gesammelt. Sie unterstützen den Küchenchef in allen Belangen wie Bestellung, Angebotsplanung, Mitarbeiterführung und -planung. Sie sind eine zuverlässige Mithilfe im operativen Bereich und vertreten den Küchenchef an seinen Abwesenheiten kompetent. Flexibilität, Teamgeist und Ehrgeiz werden von Ihnen gelebt. Die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der Qualitäts- und Sicherheitsstandards ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Unsere Leistungen

Jung, frech und beRAUSCHend Anderssein zu dürfen und gemeinsam wachsen. Es erwartet Sie eine Stelle, die Spass macht und zugleich fordert sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Erste Fragen beantwortet Ihnen unser Gastgeber Gérard O. Kuhn gerne telefonisch unter 041 501 01 31. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail unter humanresources@seerausch.ch.