

BELIEBT UND BEWÄHRT

Die Gastlichkeit in unserem gemütlichen Restaurant, verwöhnt die Sinne. Die Vielfalt an saisonalen und regionalen Spezialitäten, die bunte Mischung aus traditioneller, innovativer Küche und der aufmerksame Service in ungezwungener Atmosphäre werden Sie begeistern. Bei uns ist das charmante Lächeln – auch das unserer Gäste - im Menu Preis inbegriffen.

In unserem lebhaften Betrieb bieten wir unseren Gästen an sechs Tagen pro Woche ein abwechslungsreiches Angebot und saisonale Spezialitäten. Zudem sind wir für Catering, sowie für kleinere und grössere Feiern über die Region hinaus bekannt. Verkehrstechnisch sind wir gut erschlossen, welches uns für die Gästevielfalt auszeichnet.

Sous Chef / Saucier (w/m)

Ihre Aufgaben

Als Sous Chef unterstützen Sie den Küchenchef und stellen mit ihm den operativen Küchenbetrieb sicher. Bei der Abwesenheit des Küchenchefs sorgen Sie mit dem Team für eine hervorragende und konstante Qualität des Angebots.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine fundierte Aus- und Weiterbildung als Chef Saucier oder Sie haben bereits als Sous Chef gearbeitet. Sie weisen eine mehrjährige Erfahrung im à la Carte, Bankett und Cateringbereich aus.

Sie arbeiten kosten- und qualitätsbewusst und setzen die Ihnen zur Verfügung stehenden technischen Hilfsmittel gekonnt ein. Aktives Mitarbeiten im Team ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Neben Ihren fachlichen Qualitäten liegt Ihre Stärke in der Sozialkompetenz. Sie kommunizieren klar, fordern und fördern Ihre Mitarbeitende bei Abwesenheit des Küchenchefs. Sie werden als motivierte und begeisterungsfähige Führungspersönlichkeit geschätzt. Ein angenehmes Betriebsklima liegt Ihnen am Herzen.

Wir bieten

Es erwartet Sie eine herausfordernde Position mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem renommierten Familienbetrieb.

- Ü-50zig sind willkommen
- Regelmässig am Sonntag frei
- Betriebsferien zwischen Weihnachten und Neujahr
- Selbständiges Arbeiten
- Regelmässiger Schichtbetrieb
- Gratisparkplatz

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Frau Edith Schlömmer auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Fon +41 41 850 14 14 • Fax +41 41 850 14 36

info@rest-frohsinn.ch • www.rest-frohsinn.ch