

Ab der kommenden Wintersaison 2024/25 suchen wir als Teamverstärkung:

Sous Chef 100% (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Organisation und Verantwortung für den reibungslosen Ablauf und Prozess in der Küche
- Einteilung, Anleitung und Motivation des Küchenteams, auch durch arbeitsintensive Zeiten
- Aktives Mitarbeiten im Tages- und Eventgeschäft
- Wareneinkauf, Lagerhaltung und regelmässige Durchführung von Inventuren
- Kreative Angebotsplanung (à-la-carte und Bankett) sowie Kalkulation
- Gewährleistung und Einhaltung der Umsetzung aller gesetzlich festgelegten HACCP-Standards
- Mitverantwortlicher für optimale Nutzung von Synergien und Zusammenarbeit zwischen allen Schwester-Gastronomiebetrieben

Dein Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung als Souschef
- Fachkompetenz verbunden mit Sozialkompetenz
- Selbständige, verantwortungsvolle und strukturierte Arbeitsweise
- Hohes Mass an Belastbarkeit, Flexibilität und auch im stärksten Geschäft Ruhe bewahren und den Überblick behalten können
- Organisationsgeschick und Improvisationstalent
- Wirtschaftliche Arbeitsweise, Hygienebewusstsein, Kreativität und Innovationsfreude
- Sicheres Auftreten, zuverlässig und loyal
- Gute Umgangsformen, kommunikativ und teamfähig
- Sehr gute Deutschkenntnisse und zeitgemässe EDV-Kenntnisse

Wir bieten:

- Ein angenehmes Arbeitsklima in einem top-motivierten Team
- Arbeiten an einem aussergewöhnlich schönen Ort
- Garantie gegen Langeweile
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Mitarbeiterverpflegung
- Mitarbeiterkonditionen in unseren Partnerbetrieben
- Mitarbeiterzimmer auf Wunsch vorhanden

Berghaus Foppa

Postfach 78

CH-7017 Flims Dorf

T. +41 81 911 16 50

office@berghausfoppa.ch

www.berghausfoppa.ch