

Werde ein Teil unseres Teams



Zur Unterstützung des Senior Küchenchefs suchen wir ab sofort eine*n

Sous-Chef 100%

Herzlich willkommen auf dem Wolfensberg. Als Familienunternehmen mit 90 Jahre Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie steht für uns die Gastfreundschaft an erster Stelle. Wir sind im unteren Toggenburg zuhause. Das widerspiegelt sich in allen Aspekten unseres Schaffens. Wir verwöhnen unsere Gäste mit sorgfältiger Kochkunst und saisonalen Produkten aus der Region – liebevoll angerichtet und mit Freude frisch serviert. Die Karte lockt mit klassischen Gerichten und Eigenkompositionen mit internationaler sowie mediterraner Note. Das Hotel & Restaurant Wolfensberg bietet nebst der herrlichen Naturlage vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer und grösserer Anlässe in einem unserer fünf Bankettsälen. Unser Haus verfügt über 27 Hotelzimmer, eine Sauna sowie ein täglich geöffnetes Restaurant mit 230 Innensitzplätzen. An sonnigen Tagen lädt die grosszügige Gartenterrasse mit 180 Sitzplätzen zum Verweilen ein.

Ihre Aufgaben

- Sie unterstützen den Küchenchef bei der Führung sowie Organisation des gesamten Küchenbereiches mit ca. 7 Mitarbeitenden und Lernenden
- Die Planung und Kalkulation des Speiseangebotes beherrschen Sie
- Sie kennen insbesondere die veganen und vegetarischen Trends in der Küche und bringen Ihre innovativen und nachhaltigen Ideen ein
- Sie packen mit an und sorgen für schmackhafte sowie ansprechende Gerichte für unsere Gäste
- Das Inventar- und Bestellwesen führen Sie gewissenhaft aus
- Die Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards ist selbstverständlich für Sie

Ihr Profil

- Sie sind ausgebildet als Koch/Köchin EFZ und weisen mind. drei Jahre Berufserfahrung in einem à-la-Carte Betrieb aus
- Erste Erfahrungen in einer Führungsposition
- Mit Leidenschaft, Kreativität und Engagement möchten Sie die Gäste begeistern und überraschen
- Sie haben den Berufsbildnerkurs absolviert und arbeiten gerne mit Lernenden zusammen
- Flexibilität, Loyalität und Durchsetzungsvermögen zählen zu Ihren Stärken
- Auch in hektischen Momenten verlieren Sie nie den Überblick

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, herausfordernde Tätigkeit in der Sie Verantwortung übernehmen können. Bei uns steht die Freude an der Arbeit im Zentrum. Wirken Sie bei der Weiterentwicklung unserer Unternehmung mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Frau Jarlfeldt, info@wolfensberg.ch



Hotel Wolfensberg***
9113 Degersheim

+41 (0)71 370 02 02
info@wolfensberg.ch
www.wolfensberg.ch

