

# Werde ein Teil unseres Teams



Werden Sie Teil unseres leidenschaftlichen Küchenteams!

## Sous-Chef (80 - 100%)

Wir heißen Sie herzlich willkommen auf dem Wolfensberg, einem Ort der Gastfreundschaft und Leidenschaft für die Gastronomie. Als Familienunternehmen mit 90 Jahren Erfahrung sind wir stolz darauf, unseren Gästen sorgfältige Kochkunst und saisonale Produkte aus der Region zu bieten – liebevoll angerichtet und stets mit einem Lächeln serviert.

Um unseren Senior Küchenchef zu unterstützen, suchen wir ab sofort eine engagierte Persönlichkeit als Junior Sous-Chef. Bei uns steht die Freude an der Arbeit im Zentrum, und wir legen großen Wert auf ein familiäres Arbeitsumfeld, das Raum für Ihre persönliche Entfaltung bietet.

### Ihre Aufgaben:

- Gemeinsam mit dem Küchenchef führen und organisieren Sie den gesamten Küchenbereich, bestehend aus einem motivierten Team von etwa 7 Mitarbeitenden und Lernenden.
- Sie planen und kalkulieren das abwechslungsreiche Speiseangebot und setzen dabei auf Klassiker der Küche. Gleichzeitig lassen wir Ihrer Kreativität freien Lauf, wenn es um die Entwicklung von Wochenspecials, Tagestellern und saisonalen Gerichten geht.
- Als Junior Sous-Chef übernehmen Sie Verantwortung für eine innovative, nachhaltige und qualitativ hochwertige Menügestaltung.
- Das Inventar- und Bestellwesen sowie die Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

### Ihr Profil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ und bringen mindestens drei Jahre Berufserfahrung in einem à-la-carte Betrieb mit.
- Erste Erfahrungen in einer Führungsposition haben Sie bereits gesammelt und wissen, wie wichtig eine mitanpackende Mentalität ist.
- Sie besitzen ein Auge fürs Detail und zeigen Kreativität sowie Gespür für Trends in der veganen und vegetarischen Küche.
- Der Besuch eines Berufsbildnerkurses ist für Sie selbstverständlich.

- Flexibilität ist für Sie kein Fremdwort. Sie sind bereit, Einsätze mit Zimmerstunden und an Wochenenden zu übernehmen. Gleichzeitig legen wir großen Wert auf die Vereinbarkeit von Beruf und Familie, weshalb wir auch freie Abende, Morgen oder Durchdienste für Ihre Familie, Hobby und Ihre Freunde berücksichtigen.

### Wir bieten Ihnen:

- Eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit, bei der Sie Verantwortung übernehmen und aktiv zur Weiterentwicklung unseres Betriebs beitragen können.
- Ein familiäres Arbeitsumfeld, in dem Teamwork und gegenseitige Unterstützung großgeschrieben werden.
- Die Möglichkeit, Ihre Kreativität zu entfalten
- Eine gute Entlohnung und attraktive Arbeitsbedingungen.
- Raum für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Werden Sie Teil unseres Teams und gestalten Sie mit uns die kulinarische Erfahrung unserer Gäste auf dem Wolfensberg!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Frau Vaitiare Jarfeldt-Senn, an: [info@wolfensberg.ch](mailto:info@wolfensberg.ch).



**Hotel Restaurant Wolfensberg**  
9113 Degersheim

+41 (0)71 370 02 02  
[info@wolfensberg.ch](mailto:info@wolfensberg.ch)  
[www.wolfensberg.ch](http://www.wolfensberg.ch)

HOTEL RESTAURANT  
**WOLFENSBURG**