



Ab Februar 2025 oder nach Vereinbarung sucht unser Küchen-Team eine/n

Sous-Chef/in (100%-Pensum)

Deine Aufgaben:

- Unterstützung der Küchenorganisation und Mitführung des Küchenteams
- Verantwortung für Teilbereiche (zu definieren)
- Bei Bedarf Tournant auf allen Posten, Bankettküche und Produktion
- Bei Bedarf Koordination am Pass
- Mitführung des Küchenteams
- Ausbildungsverantwortung für unsere 5 Kochlernenden

Wir bieten Dir:

- Einen top modernen und gut organisierten Arbeitsplatz im ersten Cabrio-Restaurant der Schweiz (eröffnet im Nov. 2022)
- Durchdachtes Angebot, gepflegter Kochstil, kreative Präsentation
- Saisonal wechselnde Karten, Deine Inputs sind bei der Gestaltung der Gerichte willkommen
- Familiäre Umgebung mit motivierten Teamkollegen
- Zukünftige Karriereperspektiven mit Aufstiegsmöglichkeiten
- Faire Arbeitsbedingungen und Entlohnung
- Interesse an einer langfristigen Zusammenarbeit

Du bringst mit:

- Ideal-Alter 28-40 Jahre
- Leidenschaft für den Kochberuf
- Abgeschlossene Ausbildung als Chefkoch
- Führungserfahrung als Sous-Chef in kleineren Teams, Organisationsfähigkeiten
- Erfahrung in gehobenen à la carte-Betrieben, vorzugsweise in der Schweiz
- Erfahrung in modernen Kochmethoden (Produktion-Fertigung / Cook & Chill / Sous-vide)
- Berufsbildnerkurs und Freude an der Ausbildung von Lernenden

Schnuppere mehr Eichberg-Luft auf www.eichberg.com.

Wir möchten Dich gerne kennenlernen und freuen uns, wenn Du uns mehr Infos über Dich sendest an jobs@eichberg.com.

Cabrio-Restaurant Eichberg, Eichbergstrasse 38, 5707 Seengen
Familien Wengenmaier & Mahler mit Team

