

**Wir sind auf der Suche nach einer Stellvertretung unseres Küchenchefs, für unser regional und saisonal ausgerichtete, reine Frischmarkt-Küche. Bewertet mit dem Bib-Gourmand von Michelin und aktuell 13 GM-Punkte.**



## **Sous Chef 100%**

### **Ihre Tätigkeiten**

- ✓ Aktives mitarbeiten in einem jungen Team während des Services von à la Carte, Bankett und Catering
- ✓ Führen, instruieren und ausbilden der Mitarbeiter und Lernenden
- ✓ Entwicklung und Umsetzung des Angebots nach Saison
- ✓ Einkauf und Lagerbewirtschaftung
- ✓ Kontrolle und Aufsicht der Hygiene-Standards des Betriebes
- ✓ Ziel: die Weiterentwicklung der Küche auf 14-16 GM Punkten

### **Ihr Profil**

- ✓ Abgeschlossene Berufslehre EFZ
- ✓ Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- ✓ mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- ✓ Passion und fachwerkliches Können für Frischprodukte von Nose to Tail und Leaf to Roots
- ✓ Erfahrung in ähnlicher Position oder mindestens als Chef de Partie

### **Auf das können Sie sich freuen**

- ✓ Mitarbeit in einem jungen, motivierten Team
- ✓ Attraktive Anstellungsbedingungen
- ✓ Abwechslungsreicher Arbeitsbereich
- ✓ Eine spannende Aufgabe für junge motivierte Berufsleute, die erste Führungserfahrungen sammeln möchten oder bereits haben

**Fühlen Sie sich angesprochen?**

Vereinbaren Sie gerne einen Termin mit Mirco Schumacher.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

**Hirschen Stammheim**  
**Steigstrasse 4, 8477 Oberstammheim**  
**Tel. 052 745 11 24 / E-Mail [info@hirschenstammheim.ch](mailto:info@hirschenstammheim.ch)**