



Die Bergbahnen Destination Gstaad AG gehört zu den grössten Bergbahnunternehmungen im Berner Oberland. Im Winter werden rund 350 Mitarbeiter beschäftigt. Die Unternehmung betreibt und unterhält 34 Transportanlagen, fünf eigene Berghäuser sowie rund 160 Pistenkilometer.

Um das Team zu vervollständigen suchen wir eine/n

SOUS CHEF (W/M/D)

Ihre Aufgaben

- Mitgestaltung der Speisekarte
- Erstellen des Küchenstandards und Hygieneregeln
- Küchenverantwortung bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Führung & Einsatzplanung des Küchenteams in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Unterstützung bei der Lagerbewirtschaftung und Wareneingangskontrolle
- Einhaltung der Hygienestandards gemäss HACCP
- Aktive Mitarbeit in allen Bereichen der Küche

Sie bringen mit

- Abgeschlossenen Berufslehre
- Freude an der Zubereitung neuer Gerichte
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Eigeninitiative & Selbstständigkeit
- Belastbar, flexibel und teamfähig
- Sie sind ein Teamplayer und schätzen einen guten Umgang mit Ihren Mitarbeitern
- Führungserfahrungen in ähnlicher Funktion

Wir bieten unseren Mitarbeiter/innen

- Ein sehr interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet wo sie ihre Kreativität einbringen können
- Zusammenarbeit in einem aufgestellten Team
- Hohe Eigenverantwortung und Selbstständigkeit
- Zeitgemässe Anstellungs- und Arbeitsbedingungen sowie Sozialleistungen

Wollen Sie mit Ihrem persönlichen Engagement einen wesentlichen Beitrag bei Bergbahnen Destination Gstaad leisten? Dann bewerben Sie sich jetzt und sind mit uns zusammen unterwegs!

Kontakt: Aline Gutknecht, Leiterin Personal, Tel. +41 33 748 87 44,
E-Mail aline.gutknecht@bergbahnen-gstaad.ch

Bergbahnen Destination Gstaad AG

Egglistrasse 43 | 3780 Gstaad/Switzerland | T +41 33 748 87 37 | www.gstaad.ch