



Sous-Chef 100 % (m/w/d)

Eintritt per 01. November 2025 oder nach Vereinbarung

Werde Teil unseres Teams im Restaurant Zollhuus - wo Genuss und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau gelebt werden.

Kochen ist für dich mehr als ein Beruf - es ist deine Leidenschaft. Du arbeitest gerne mit frischen, hochwertigen Produkten und möchtest gemeinsam mit einem herzlichen Team unsere Gäste kulinarisch begeistern? Dann bist du bei uns genau richtig.

Das erwartet dich bei uns:

- Ein junges dynamisches Restaurant mit starkem Renommée und viel Raum für Eigenverantwortung
- Fix frei an Sonntagen sowie an offiziellen Feiertagen
- Enge Zusammenarbeit in kleinen, kompetenten Teams mit regelmässigem Austausch
- 5 Wochen Ferien, marktgerechte Entlohnung, sowie überdurchschnittliche Sozial- und Nebenleistungen
- Grosszügige Mitarbeiter-Benefits

Dein Wirkungsfeld:

- Vertretung und Leitung des Küchenbetriebes bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Mise-en Place sowie fachgerechte Zubereitung der täglich frisch hergestellten Gerichte in Zusammenarbeit mit dem Team
- Umsetzung deiner Leidenschaft fürs Kochen, sichtbar auf jedem Teller
- Bestellwesen Food/Non-Food sowie Wareneingangskontrolle bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Mitverantwortlich für die Ausbildung unserer Lernenden
- Effiziente, einwandfreie Abläufe einhalten
- Verantwortung für die Umsetzung und Einhaltung der HACCP-Richtlinien in der Abteilung

Das bringst du mit:

- Du verfügst über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ und einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Funktion
- Fundierte Fach- und Produktkenntnisse
- Kenntnisse mit Warenbewirtschaftungssystemen
- Kreativität und Leidenschaft im Umgang mit den Zutaten und bei der Entwicklung neuer Rezeptvorschläge
- Flexibilität für den Einsatz an allen Posten, je nach Erfordernis
- Leadership und Entscheidungsfähigkeit
- Hohes Sozialbewusstsein und Organisationsgeschick
- Mit guten Deutschkenntnissen erleichtern Sie die Kommunikation im Team

Warum Zollhuus?

Das Restaurant Zollhuus ist Teil des renommierten Viersternehotels Kettenbrücke und begeistert mit einem modernen Food-Konzept: perfekt gegrillte Steaks, Filets und mehr werden durch kreative vegetarische und vegane Gerichte ergänzt. Qualität, Authentizität und gelebte Gastfreundschaft stehen bei uns im Mittelpunkt – sowohl gegenüber unseren Gästen als auch innerhalb unseres Teams.

Bereit für deine nächste Herausforderung?

Dann sollten wir uns kennenlernen. Sende deine Bewerbung per Mail an: hr@hotelkettenbruecke.ch oder melde dich direkt telefonisch bei Matthias Amsler unter +41 62 838 18 18.

Wir freuen uns auf dich!