

# SOUS CHEF

## 100%

Arbeite da,  
wo andere eine Auszeit geniessen!

### DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Lehre als Koch, mind. 3-5 Jahre Berufserfahrung
- Du bringst Leidenschaft für den Kochberuf mit
- Du bist flexibel und belastbar
- Du hast bereits Erfahrungen als Sous Chef gesammelt
- Du arbeitest gerne kreativ und bist eine selbstständige Persönlichkeit
- Du besitzt gute Deutsch und Englisch Kenntnisse

### DEINE AUFGABEN

- Ablösung und Unterstützung vom Küchenchef
- Führung des Teams im Tagesgeschäft
- Kontrolle, Produktion und Fertigung des Angebots, tägliche Mise en Place arbeiten
- Einhalten und Kontrolle des Hygienekonzepts nach HACCP
- Mitverantwortlich beim Bestellen der Lebensmittel und der Lagerbewirtschaftung

