

Wir suchen dich!

ab Januar 2027
oder nach Vereinbarung

RESTAURANT & SEMINARRÄUME

★★★
HOTEL AL PONTE

SOUS-CHEF | -IN

100 %



SEMINARE



54 HOTELZIMMER



RESTAURANT



BANKETTE



CATERING



HOCHZEITEN



AUFGABEN

- Stellvertretung des Küchenchefs während dessen Abwesenheit
- Überwachung der Arbeitsabläufe (Mise-en-place) und Koordination am Pass während des Service
- Qualitätssicherung entlang des gesamten Produktionsprozesses
- Mitarbeit auf allen Posten
- Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards
- Warenbewirtschaftung (Bestellungen, Lagerung)
- Ansprechperson für unsere Lernenden



DAS BIETEN WIR DIR

- interessantes und abwechslungsreiches Wirkungsfeld
- umfassende Einführung
- Tätigkeit in einem zukunftsorientierten und erfolgreichen Unternehmen
- arbeitnehmerfreundliche Anstellungsbedingungen
- motiviertes und dynamisches Team
- sonntags Ruhetag (Restaurant geschlossen)



ANFORDERUNGEN

- Freude am Kochberuf und an der Gastronomie
- abgeschlossene Berufslehre als Köchin | Koch EFZ
- Berufs- und erste Führungserfahrung
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- gute Umgangsformen
- gute Deutschkenntnisse
- Bereitschaft zu Einsätzen mit Zimmerstunde und samstags
- hohe Belastbarkeit und Ausdauer

Interesse geweckt?

**Wir freuen uns auf
deine Bewerbung!**



Christine Bottinelli

Leitung HR & Kommunikation
christine.bottinelli@alponte.ch



HOTEL AL PONTE
WANGENSTRASSE 55
3380 WANGEN AN DER AARE



+41 32 636 54 54



INFO@ALPONTE.CH



WWW.ALPONTE.CH