



Hotel Seminare Restaurant Wellness



Die Alpenrose ist ein beliebtes Hotel hoch über dem Tal, mitten im naturnahen Toggenburger Erholungsgebiet. Wir sind bekannt für unsere ausgezeichnete Küche, unseren Wellnessbereich und die Seminar- und Bankettmöglichkeiten. Das Restaurant verfügt über rund 250 Sitzplätze, unterteilt in verschiedene Räume und Säle. Die Sonnenterrasse fasst 150 Sitzplätze. Als Culinarium- und Gilde-Betrieb kochen wir regional und frisch, was unsere Gäste schätzen, und das soll auch so bleiben.

Zur Verstärkung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

SOUS-CHEF/IN / Küchenchef in 2er Spitze

Ihre Aufgaben:

- Wareneinkauf unter Beachtung des Wareneinsatzes
- Mitarbeit bei der Menüplanung und Gestaltung der Speisekarte
- Küchenteam führen und unterstützen in allen Bereichen
- Ablauf der Produktion und des Service sicherstellen
- Ausbildung und Betreuung der Lernenden

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung als Koch, Führungserfahrung wird nicht vorausgesetzt
- Leidenschaft fürs Kochen
- Belastbar, zuverlässig und selbstständig

Wir bieten:

- Festanstellung an einzigartiger Lage
- Direkt neben der Skipiste, mitten im Wandergebiet
- Abwechslungsreiche und spannende Herausforderungen für die Zukunft
- Unterstützung für Weiterbildung im Bereich Gastronomie

Ist diese Jahresstelle etwas für Sie? Dann sind Sie das neue Mitglied in unserem Team.

Vivien Stump freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an:
hr.alpenrose@stumps-alpenrose.ch