

Das traditionsreiche ITALIA mit wunderschönem Garten ist eine unkomplizierte Osteria für alle Tage. Wir verschreiben uns voll und ganz der cucina della mamma: echt, volksnah und auf das Wesentliche reduziert. Wir haben eine Passion für traditionelle Rezepte und die Vielfalt regionaler Gerichte. Nichts begeistert uns mehr als der intensive Geschmack frischer, saisonaler Produkte. Herzstück unseres Ristorante ist die Salumeria, eine Vitrine mit Schweinischem, Wildem und Käsigem aus Italien und der Italienischen Schweiz.

Wir suchen per 15. April oder nach Vereinbarung einen:

SOUS CHEF (m/w) 80–100%

Deine Aufgaben

- **Unterstützung des Küchenkaders bei der Führung des Küchenteams**
- **Leitung aller Posten in Stellvertretung des Sous Chefs oder Küchenchefs**
- **Betreuen und Ausbilden von Lehrlingen**
- **Bestellungen und Warenkontrolle**
- **Kontrolle und Umsetzung der Qualitätsstandards und Hygienevorschriften**

Dein Profil

- **Leidenschaft und Freude an hochwertigen Produkten**
- **Abschluss als Koch/Köchin EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung**
- **Erste Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion von Vorteil**
- **Fachkenntnisse auf allen Küchenposten**
- **Teamorientiertes Verhalten und hohe Kommunikationsfähigkeit**
- **Organisationstalent und unternehmerisches Denken**
- **Produktive und saubere Arbeitsweise**

Was wir bieten

- **Spannende und verantwortungsvolle Aufgaben**
- **Einblick in die Produktvielfalt Italienischer Spezialitäten**
- **Dynamisches und gut eingespieltes Team**

Frau Crista Isenegger freut sich auf Dein komplettes Bewerbungsdossier per E-Mail.

bewerbung@gasometerag.ch