



Sous Chefin | Sous Chef (w/m/d)

80-100 %, ab 1. Oktober 2026 oder nach Vereinbarung

Gestalten Sie mit uns kulinarische Highlights in einem internationalen Umfeld und geniessen Sie planbare Arbeitszeiten sowie freie Wochenenden. Möchten Sie Teil der Wolfsberg-Geschichte werden?

Ihre Hauptaufgaben

- Sie unterstützen den Küchenchef in der Umsetzung unserer kulinarischen Vision und übernehmen die Verantwortung des gesamten Küchenbereichs in dessen Abwesenheit.
- Als kommunikative Führungspersönlichkeit leiten, schulen und begleiten Sie das Küchenteam und schaffen ein Umfeld, in dem alle gern arbeiten.
- Sie sorgen für eine reibungslose Organisation und Planung der Küchenabläufe, inklusive rechtzeitiger Bestellung und Vorbereitung aller Zutaten.
- Mit Leidenschaft und Präzision beteiligen Sie sich aktiv an der Zubereitung unserer Gerichte und sorgen dafür, dass Qualität und Konsistenz auf jedem Teller stimmen – auch bei bis zu 200 Seminargästen pro Mahlzeit.
- Innovative Food-Konzepte werden von Ihnen mit handwerklichem Können und Kreativität entwickelt und das Angebot saisonal angepasst.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin | Koch EFZ
- 6 bis 8 Jahre Berufserfahrung, idealerweise bereits als Sous Chefin | Sous Chef oder in ähnlicher Funktion
- Freude an **administrativen** Aufgaben und sicherer Umgang mit MS-Office Programmen
- Kreativität und Leidenschaft für frische, regionale Produkte
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse zwingend, Englischkenntnisse von Vorteil
- Mobilität (Wolfsberg liegt rund 20 Gehminuten vom Bahnhof Ermatingen entfernt)

Ihre Perspektiven

- Mitglied eines 15-köpfigen, engagierten und kollegialen Teams
- Abwechslung im Job und Chancen viel zu bewegen sowie mitzugestalten
- Gut planbare Arbeitszeiten, vorwiegend von Montag bis Freitag, wo immer möglich ohne Zimmerstunde
- Wochenenden und Feiertage üblicherweise frei
- Sehr ansprechendes, internationales Arbeitsumfeld in idyllischer Umgebung
- Kostenloser Parkplatz

Über uns

Wolfsberg – UBS Center for Education and Dialogue ist das exklusive Seminar- und Konferenzzentrum der UBS AG an einzigartiger Lage in Ermatingen TG. Es verfügt über ein modernes Seminargebäude mit 22 Konferenz- und Meetingräumen, 127 Hotelzimmern sowie historischen Gebäuden aus dem 16. Jahrhundert.

Klingt spannend? Dann freut sich Nicole Koch über Ihre Bewerbung – gerne mit einem kurzen Statement, was Sie als Sous Chefin | Sous Chef ausmacht: hr@wolfsberg.com