

Die Toggenburg Bergbahnen AG ist eine Tourismusunternehmung im Obertoggenburg, welche den Chäserrugg von Unterwasser wie auch von Alt St. Johann aus erschliesst. Die Unternehmung betreibt die Gastronomie, die Bahnanlagen und die Skischule im Chäserrugg Gebiet. Das Gipfelrestaurant Chäserrugg, entworfen von den Architekten Herzog & de Meuron, auf 2'262 m ü. M. verfügt über 150 bediente Sitzplätze, 170 Selbstbedienungs-plätze sowie 150 Terrassenplätze. Im Gipfelrestaurant wie auch in den drei weiteren der Unternehmung wird grosser Wert auf regionale Produkte, frisch zubereitete Speisen und einen gepflegten, authentischen Service gelegt. Dabei setzt jedes Restaurant eigene Akzente.

Ab Sommer 2025 bieten wir eine Lehrstelle im Gipfelrestaurant Chäserrugg mitten in der einmaligen Bergwelt der Churfirsten als:

## KOCH / KÖCHIN EFZ (m/w/d)

Von der gründlichen Planung und Vorbereitung, über das Zubereiten von warmen wie auch kalten Speisen, bis hin zur ansprechenden Präsentation der Gerichte - während Ihren drei Ausbildungsjahren im Chäserrugg Gebiet machen wir Sie mit den Abläufen und Aufgaben im Hinter- und Vordergrund vertraut. Sie lernen die Heraus-forderungen im Küchenalltag zu meistern.

Was zu Ihren alltäglichen Aufgaben gehört:

- Fertigung und Produktion von diversen und vielseitigen Speisen in einem dynamischen Umfeld
- Tatkräftige Unterstützung des Küchenteams bei der Herstellung von Gerichten
- Verarbeitung von Lebensmitteln auf diverse Arten
- Kreatives anrichten und annoncieren der Speisen
- · Vorbereitungs- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Sauberkeit und Hygiene nach Vorschriften des HACCP-Konzeptes und Sicherung des Qualitätstandards
- Kontrolle des Wareneingangs

## Weshalb Ihnen diese gelingen:

- Freude am Umgang mit saisonalen und lokalen Lebensmitteln
- Kreativität und Experimentierfreude
- Teamfähige, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit, wobei es dir gelingt, in hektischen Situationen den Überblick zu behalten
- Ausgeprägter Ordnungssinn und Hygienebewusstsein
- Rasche Auffassungsgabe und geschickte Hände

## Worauf Sie sich freuen können:

- Vielseitige Ausbildung mit abwechslungsreichen Aufgaben in einer modern ausgerüsteten Grossküche
- Aussergewöhnlicher Arbeitsplatz mit herrlicher Bergkulisse
- Attraktive Tagesarbeitszeiten mit gelegentlichen Abendeinsätzen
- Ein teamorientiertes und motiviertes Arbeitsumfeld
- Zahlreiche Mitarbeitervergünstigungen wie beispielsweise kostenlose Nutzung der Bahnen in Ihrer Freizeit und Vergünstigungen im Sport Shop

Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Leiter Gastronomie, Herr David Schlumpf, gerne unter 071 998 68 10 zur Verfügung. Ansonsten freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit einem Bewerbungsschreiben, aktuellem Lebenslauf inklusive Referenzen und Zeugniskopien via Mail an: <a href="mailto:personal@toggenburgbergbahnen.ch">personal@toggenburgbergbahnen.ch</a>