



TOGGENBURGER HOCHGEFÜHLE

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 Selbstbedienungsplätze sowie 150 Terrassenplätze. Das Gipfelrestaurant verköstigt nationale wie auch internationale Gäste. Dabei wird grosser Wert auf regionale Produkte, frisch zubereitete Speisen und einen gepflegten Service gelegt.

Für die Wintersaison 2024/25 suchen wir Unterstützung für das Gipfelrestaurant Chäserrugg:

## KOCH / KÖCHIN 100% (m/w/d)

Sie sind ein wichtiger Teil des Küchenteams und unterstützen dieses tatkräftig im täglichen Betrieb.

Was zu Ihren alltäglichen Aufgaben gehört:

- Tatkräftige Unterstützung des Küchenteams bei der Herstellung von kreativen und passenden Gerichten
- Fertigung und Produktion von diversen und vielseitigen Speisen in einem dynamischen Umfeld

Weshalb Ihnen diese gelingen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Flüssend Deutsch und oder Schweizerdeutsch
- Kommunikative, flexible, belastbare und teamorientierte Persönlichkeit
- Sichtbare Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- In hektischen Situationen behalten Sie den Überblick

Worauf Sie sich freuen können:

- Saisonale Vollzeit-Anstellung an einem abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit herrlicher Bergkulisse
- Ein teamorientiertes, motiviertes und dynamisches Arbeitsumfeld
- Attraktive Tagesarbeitszeiten und faire Trinkgeldregelung

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Gastronomieleitung, Herr David Schlumpf, gerne unter 071 998 68 10 zur Verfügung. Ansonsten freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Lebenslauf via Mail an: [personal@toggenburgbergbahnen.ch](mailto:personal@toggenburgbergbahnen.ch)