

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 Sommersasion 2025 suchen wir Unterstützung für das Gipfelrestaurant Chäserrugg:

SOUS CHEF 100% (m/w/d)

Sie vertreten den Küchenchef während seiner Abwesenheit und übernehmen die Mitverantwortung für das Küchen-Team sowie für die Sicherstellung der gesamten Küchenabläufe

Was zu Ihren alltäglichen Aufgaben gehört:

- Selbständige Führung aller Posten
- Unterstützung und Überwachung der Küchen- und Office-Mitarbeiter
- Planung und Führung der Mitarbeiter bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Schulung und Weiterbildung der Küchenmitarbeiter
- Zusammenstellung der Tages-Spezialitäten und Bankettanfragen
- Mitentwicklung neuer Rezepturen
- Bestellungen und Warenannahme
- Kontrolle und Einhaltung der Hygienevorschriften

Weshalb Ihnen diese gelingen:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ mit mehreren Jahre Berufserfahrung
- Führungserfahrung von Vorteil
- Führungsqualitäten mit einer kommunikativen und qualitätsbewussten Persönlichkeit
- Flüssend Deutsch und gegebenenfalls Schweizerdeutsch
- Flexible und belastbare Persönlichkeit, wobei es Ihnen gelingt, in hektischen Situationen den Überblick zu behalten
- Organisations- und Planungstalent wie auch Hygienebewusstsein
- Fundierte Computerkenntnisse
- Spürbare Leidenschaft und Begeisterung für Ihre Tätigkeit

Worauf Sie sich freuen können:

- Vollzeit-Anstellung
- Abwechslungsreicher Arbeitsplatz mit herrlicher Bergkulisse
- Ein teamorientiertes, motiviertes und dynamisches Arbeitsumfeld
- Arbeit mit frischen, regionalen Produkten
- Attraktive Tagesarbeitszeiten mit gelegentlichen Abendeinsätzen und fairer Trinkgeldregelung
- Zahlreiche Mitarbeitervergünstigungen wie beispielsweise kostenlose Nutzung der Bahnen in Ihrer Freizeit und Vergünstigungen im Sport Shop

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