

# walther

## Sous Chef (w/m/d) EFZ 80%-100% per Mai

### Die Walther buvette&bistrobar

Das neue Projekt der Kaserne in modernem Design aus nachhaltigen und recycelten Materialien auf zwei Stockwerken ist das neue Herzstück des Gebäudes. Die beiden sonnigen Terrassen mit Sicht auf den Rhein oder den Kasernenplatz, laden zu jeder Tages- und Nachtzeit zum Verweilen ein. In unserem Zweiteiler "Bistrobar und Buvette" - arbeiten wir saisonal, nachhaltig, modern und maximal regional. Wir lösen uns von den klassischen Abläufen mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Gesetzt wird auf ein unkompliziertes und spannendes Angebot, das zusammen mit gelebter Gastfreundschaft eine familiäre Atmosphäre schafft und Raum für Begegnungen und Austausch bietet.

### Was wir dir bieten

Dich erwartet ein junges, dynamisches Team und eine herzliche, familiäre Teamatmosphäre. Eine flache Hierarchie und Selbstbestimmtheit erlauben es dir, deine Persönlichkeit zu entfalten und dich auszuleben. Durch regelmässige Teamevents und Schulungen kannst du dir neue Skills aneignen und den Zusammenhalt über die Betriebsgrenzen hinaus leben. Zudem profitierst du vom Rhyschänzli Rabatt in allen Betrieben der Gruppe und von vielfältigen Vergünstigungen bei unseren Partnern.

### Dein Profil

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis, hast mindestens 2 Jahre Berufserfahrung im À-la-carte Service und bist mit der Bankettorganisation vertraut.

Du arbeitest zuverlässig, hast ein hohes Qualitätsbewusstsein und ein fundiertes fachliches Knowhow. Du bist belastbar und bewahrst während den Stosszeiten Ruhe. Deine intrinsische Motivation und Begeisterung für deine Arbeit sind spürbar und mitreissend. Qualität, Organisation und Sauberkeit stehen zusammen mit Harmonie ganz oben auf deiner Prioritätenliste. Deine solidarische und hilfsbereite Art ermöglichen eine solide Vertrauensbasis und eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe.

Nachhaltigkeit ist für dich ein wichtiges Thema, mit dem du dich gerne und intensiv auseinandersetzt.

### Dein Aufgabengebiet

- Aufrechterhaltung des Qualitätsstandards
- Sicherstellung einer reibungslosen Mise en Place und des Serviceablaufs
- Führung des ungefähr 10 köpfigen Teams in Abwesenheit des Küchenchefs
- Bestellwesen
- Mitorganisation von Banketten
- Pflege der Räumlichkeiten, deren Einrichtungen und Geräte
- Aufrechterhaltung der HACCP- Standards und des hauseigenen Hygienekonzeptes

### Bewerbung

Möchtest auch du Teil der Rhyschänzli Familie sein?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an Chantal via [jobs@rhyschaenzli.ch](mailto:jobs@rhyschaenzli.ch).