

Sous Chef (m/w/d)

Restaurant Loë – Kochen mit Sinn.

Du liebst gutes Essen, arbeitest gerne im Team und möchtest mit deiner Arbeit etwas bewegen? Dann bist du bei uns richtig.

Wir suchen eine engagierte Persönlichkeit als **Sous Chef**, die unser Küchenteam unterstützt und gemeinsam mit uns für kulinarische Qualität sorgt.

Das erwartet dich:

-  Mitarbeit in einer kreativen und vielseitigen Küche
-  Unterstützung bei der Führung und Organisation des Küchenteams
-  Arbeit in einem integrativen Umfeld
-  Einbringen deiner Ideen und Fachkenntnisse
-  **Montag bis Freitag, zwei Schichten**
-  Attraktives Gehalt & sehr gute Sozialleistungen
-  Familienfreundliche Ferien
-  Sicheres, wertschätzendes Arbeitsumfeld
-  Gratisverpflegung & Kochkleidung

Du bringst mit: Abgeschlossene Kochausbildung, handwerkliches Flair, Flexibilität, Empathie und Freude an der Zusammenarbeit mit Menschen.

Lust auf eine Küche mit Sinn?

Bewerbung an:

info@restaurantloe.ch

zuhanden Jasmin Stupan