



Als führendes Unternehmen im Alpentourismus erschliessen wir den Erlebnisraum in der Jungfrau Region und gestalten ihn aktiv mit. Dahinter stehen rund 1'000 Mitarbeitende, die unsere Marke «Top of Europe» tagtäglich leben und die Jungfrauabahn als grösste Bergbahngruppe im Schweizer Tourismus zu einem integrierten Freizeit- und Serviceunternehmen weiterentwickeln.

Wir vereinen die Vielfalt eines Grossunternehmens mit der familiären Atmosphäre eines lokalen Arbeitgebers, wo sich jeder kennt. Wir betreiben am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau zahlreiche Bahnen, Freizeitanlagen, Restaurants und Shops. Für unsere **Produktionsküche** im Terminal in **Grindelwald** suchen wir ein:e

## Sous Chef:in Produktionsküche (80-100%)

### Arbeitsort: Grindelwald (Jungfraujoch)

#### Ihr Aufgabengebiet:

- Mitverantwortung bei der operativen Leitung des Küchenteams nach den Führungsgrundsätzen der Jungfrauabahn
- Aktive Mitarbeit und Unterstützung des Produktionsleiters entlang der definierten Prozesse und Standards
- Mitverantwortlich für die operative Qualitäts- und Prozesssicherung (inkl. HACCP-Konzept)
- Einkauf und Lagerbewirtschaftung im Rahmen des Produktionsplans

#### Sie verfügen über:

- Abgeschlossene Grund- oder Weiterbildung (z.B. Koch EFZ)
- Erste Berufserfahrung als Sous-Chef
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit sowie Flexibilität und Leistungsbereitschaft
- Organisationstalent und die Fähigkeit, komplexe Systeme rasch zu überschauen und Prioritäten richtig zu setzen
- Teamfähigkeit und hohe Sozialkompetenz
- Kenntnisse der Microsoft-Office Suite und vorzugsweise Grundkenntnisse einer Küchenlogistiksoftware
- Fähigkeit hohe kulinarische Kreativität mit Volumengastronomie zu verbinden

#### Wir bieten Ihnen:

- Jahresanstellung in einem reinen Tagesbetrieb
- Freie Fahrt auf dem gesamten Streckennetz der Jungfrauabahn
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit einem attraktiven Aktienbeteiligungsprogramm

- Stark vergünstigter Skipass für die Jungfrau Ski Region (Fr. 110.- pro Saison)
- Eine zukunftsorientierte und ausbaufähige Arbeitsstelle mit gezielten und individuellen Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Eine bunte Vielfalt von weiteren Fringe Benefits (Mitarbeiterrabatte und Vergünstigungen)
- Einen erlebnisreichen und interessanten Arbeitsplatz in der einzigartigen Jungfrau Region
- Ein dynamisches Umfeld in dem Sie Ihre Fähigkeiten einbringen können

### **Bei Fragen**

steht Ihnen Mario Friso, Leiter Culinary Center, unter der Nummer 079 288 79 98 gerne zur Verfügung

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung.