



Wir suchen:
Sous Chef / Stellvertreter/-in Küchenchef (m/w/d) 100%

Ab 01. Februar 2027 oder nach Vereinbarung

Küchenhandwerk. Verantwortung. Perspektiven.

Du kochst mit Leidenschaft, übernimmst gerne Verantwortung und gibst dein Wissen weiter? Im Greuterhof verbindest du abwechslungsreiches Küchenhandwerk mit Führungsverantwortung und der Begleitung junger Menschen. Dazu kommen geregelte Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde und fixe Betriebsferien.

Dein Arbeitsplatz: ein Haus mit Geschichte

Der Greuterhof in Islikon verbindet historischen Charme mit lebendiger Gastfreundschaft. Die ehemalige Textilfärberei und -druckerei beherbergt heute 38 Themenzimmer, ein Restaurant mit Bar sowie Bankett- und Seminarräume für Veranstaltungen mit bis zu 120 Personen.

Als Partnerbetrieb des Lehrbetriebsverbunds WERT-VOLL ermöglichen wir jungen Menschen mit individuellem Unterstützungsbedarf eine Berufsausbildung. Gemeinsam begleiten wir sie auf ihrem Weg zu einem anerkannten Berufsabschluss.

Dein Profil:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin oder Koch EFZ
- Mindestens zwei Jahre Berufserfahrung und Sicherheit auf den verschiedenen Küchenposten
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitenden.Freude daran, junge Menschen anzuleiten und in ihrer Entwicklung zu unterstützen
- Eine selbstständige, zuverlässige und teamorientierte Arbeitsweise
- Qualitätsbewusstsein sowie wirtschaftliches Denken und Handeln
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Erfahrung in der Seminar- und Bankettgastronomie sowie ein abgeschlossener Berufsbildnerkurs sind willkommen, aber keine Voraussetzung.

Deine Aufgaben:

- Du unterstützt den Küchenchef im Tagesgeschäft und übernimmst bei seiner Abwesenheit die Stellvertretung.
- Du kochst in der À-la-carte- und Bankettküche und arbeitest auf allen Posten mit.
- Du gestaltest saisonale Speisekarten sowie Tages- und Wochenmenüs mit und setzt sie gemeinsam mit dem Team um.
- Du begleitest unsere Lernenden fachlich und gibst dein Wissen mit Geduld und Freude weiter.
- Du übernimmst Mitverantwortung für die Führung des Küchenteams und wirkst bei Teamsitzungen und internen Schulungen mit.
- Du kümmerst dich um Einkauf, Warenannahme und Warenkontrolle und achtest auf Lebensmittelqualität, Kosten sowie Hygiene- und Qualitätsstandards.
- Bei Abwesenheit des Küchenchefs vertrittst du die Küche an Kadersitzungen.

Das bieten wir dir:

- Fixe Betriebsferien: Ostern, drei Wochen im Sommer, Weihnachten/Neujahr
- Geregelte Arbeitszeiten (keine Zimmerstunde, ca. 1x pro Monat 1 Woche Frühdienst)
- Sonntag fixer Freitag
- Eine unbefristete Ganzjahresstelle
- Kurze Entscheidungswege und direkten Austausch im Team
- Erfolgsbeteiligung: Bonus zusätzlich zum Lohn möglich bei gutem Geschäftsverlauf
- Trinkgeld für alle nach Verteilschlüssel
- Interne Workshops und Schulungen, z. B. Nothelferkurs und Werteworkshops
- Jährliche Teamanlässe und Ausflüge
- Verpflegung vor Ort und kostenlose Parkplätze

Lust, mit uns zu kochen und etwas weiterzugeben?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung. Für Fragen zur Stelle stehen wir dir gerne zur Verfügung.

Livia Rieder, Betriebsleitung

livia.rieder@greuterhof.ch / 052 375 12 35