



Für unseren exklusiven, aber zugleich sehr persönlichen Betrieb im Golf & Country Club Schöenberg suchen wir **ab März 2027** einen engagierten

Sous-Chef/in

Golf & Country Club Schöenberg – Ein Betrieb der **1xanders GmbH**

“Gehoben, aber nicht abgehoben”

So lautet unsere Philosophie – innovativ, qualitätsbewusst und trotzdem herzlich und bodenständig. Als Teil der jungen und dynamischen **1xanders GmbH** mit weiteren Standorten in **Maienfeld** und **Arosa**, bieten wir mehr als nur klassische Gastronomie. Wir schaffen besondere Genussmomente – in einer Umgebung, in der Ideen willkommen sind und Teamgeist gelebt wird.

Deine Aufgaben:

- Unterstützung und Vertretung des Küchenchefs
- Mitarbeit bei der Dienstplangestaltung für den Küchenbereich
- Unterstützung des Küchenchefs bei der Umsetzung der gesetzten Standards
- Unterstützung sowie Führung der Mitarbeiter in der Küche
- Angebotsgestaltung der Speisekarte und Empfehlungen
- Einhaltung und Kontrolle der Hygienevorschriften nach HACCP
- Zubereitung der Gerichte nach Anforderungen der 1Xanders Standards
- Allgemeines Mise en Place für das Tagesgeschäft und die Events
- Logistische Abwicklung der täglichen Lieferungen

Das bringst du mit:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung als Sous-Chef
- Jung, motiviert
- Gute Deutsch Kenntnisse, Englisch von Vorteil
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Leidenschaft für Qualität, Regionalität und Kreativität in der Küche
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamplayer-Mentalität und ein hohes Maß an Sozialkompetenz

Das erwartet dich:

- Ein motiviertes, junges Unternehmen mit klarer Vision
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und faire Entlohnung
- Eine moderne Küche in traumhafter Lage
- Ein Arbeitsplatz, an dem du dich weiterentwickeln und etwas aufbauen kannst

Bereit, mit uns durchzustarten?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Bitte sende deine Unterlagen per E-Mail an: **Tim Disch, tim.disch@1xanders.ch**