



# VISTA

Inmitten des unvergleichlichen Panoramas des Golfclubs Sagogn liegt das Restaurant VISTA, welches im April 2016 eröffnet wurde. Elegant und stilvoll inszeniert das VISTA Team altbewährte Klassiker, aber auch saisonale Spezialitäten für den grossen und kleinen Hunger. Die marktfrische und regionale Küche überzeugt sowohl am Mittag als auch am Abend.

Für die Sommersaison 2024 (April/Mai) oder nach Absprache suchen wir einen aufgestellte/n und sympathische/n

## Sous Chef/in

Ihr Aufgabengebiet:

- Selbständige Organisation und Planung der anfallenden Arbeiten auf den zugeteilten Posten
- Stellvertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit
- Zuständig für die fachgerechte und professionelle Verarbeitung der Lebensmittel sowie der Präsentation der Speisen auf höchstem Niveau
- Durchsetzung des hohen Qualitätsanspruches auf den jeweiligen Posten
- Warenannahme und Kontrolle der täglich benötigten Waren und deren sachgemäßen Lagerung
- Qualitäts- und preisbewusster Verbrauch der Lebensmittel

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung/Hotelfachschule und verfügen über fundierte Berufserfahrung (in ähnlicher Position). Gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung.

Es erwartet Sie ein familiäres und aufgestelltes Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen bei Fragen gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Restaurant VISTA

Sandro Steingruber

[kontakt@restaurant-vista.ch](mailto:kontakt@restaurant-vista.ch) / [www.restaurant-vista.ch](http://www.restaurant-vista.ch)

+41 (0)81 921 34 34