



VISTA

Inmitten einer der eindrucksvollsten Golfanlagen der Schweiz liegt das Golfrestaurant VISTA in Domat/Ems. 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 am Mittag, am Nachmittag sowohl als auch am Abend.

Für die kommende Saison 2026 (ab April) oder nach Vereinbarung suchen wir dich, eine junge, aufgestellte, fröhliche und interessierte Person als

Sous-Chef (m/w/d)

Das 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.

Sandro Steingruber

kontakt@restaurant-vista.ch

+41 (0)81 921 34 34