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 Jungfraubahnen 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 unser Projekt **Crystal 2025** auf dem **Jungfraujoch** suchen wir Sie als

Sous Chef:Sous Chefin à la Carte (80–100%)

Arbeitsort: Grindelwald (Jungfraujoch)

Ihr Aufgabengebiet:

- **Unterstützung des Küchenchefs** in der operativen und administrativen Leitung der à-la-carte-Küche
- **Mitgestaltung und Umsetzung des Projekts Crystal 2025** – Wandel von Mainstream zu hochwertiger Gastronomie
- **Kreative Verarbeitung regionaler und saisonaler Produkte** aus unserem Culinary Center Gourmalpin
- **Mitverantwortung für Menügestaltung, Qualitätssicherung und Präsentation** der Speisen
- **Aktive Unterstützung bei der fachliche Führung, Motivation und Förderung** des Küchenteams
- Einhaltung der **Hygiene- und HACCP-Richtlinien** mit hoher Sorgfalt
- **Aktive Mitarbeit in Fachgruppen** zur Weiterentwicklung unserer Gastronomie

Sie verfügen über:

- **Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ** oder gleichwertige Qualifikation
- **Mehrjährige Berufserfahrung**, idealerweise in einer Führungsfunktion
- **Leidenschaft für die à-la-carte-Küche** und Gespür für kreative, hochwertige Gerichte
- **Führungskompetenz, Teamfähigkeit und Organisationstalent**
- **Belastbarkeit, Flexibilität** und Freude an einem dynamischen Umfeld
- **Bereitschaft, ein Team aktiv im Change-Prozess** zu begleiten
- **Gute körperliche Verfassung – Arbeitsort befindet sich auf 3'454** m ü. M.

Wir bieten Ihnen:

- Reinen Tagesbetrieb vor traumhafter Bergkulisse
- Einen erlebnisreichen und interessanten Arbeitsplatz in der einzigartigen Jungfrau Region
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit einem attraktiven Aktienbeteiligungsprogramm
- Ein dynamisches Umfeld in dem Sie Ihre Fähigkeiten einbringen können

- Eine zukunftsorientierte und ausbaufähige Arbeitsstelle mit gezielten und individuellen Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Marktübliches Gehaltspaket (13 Monatslöhne)
- Freie Fahrt auf dem gesamten Streckennetz der Jungfraubahnen sowie kostenloses Halbtax
- Skipass der Jungfrau Region für Fr. 110.- pro Wintersaison
- Eine bunte Vielfalt von weiteren Fringe Benefits (Mitarbeiterrabatte und Vergünstigungen)

Bei Fragen:

Steht Ihnen Erich Eckart, Küchenchef, unter der Nummer +41 (0)33 828 79 84, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung.