

We're Hiring



Sous Chef (80-100%)

Ein besonderer Ort sucht eine besondere Persönlichkeit.

Der Bauernhof Zug ist kein gewöhnlicher Arbeitgeber – und auch kein gewöhnlicher Ort.

Zwischen Tradition und Moderne, zwischen Natur und Urbanität entsteht ein gastronomischer Begegnungsraum, der Menschen verbindet, inspiriert und überrascht.

Für dieses einzigartige Projekt suchen wir Menschen mit Leidenschaft für echte Gastfreundschaft – Persönlichkeiten, die Freude ausstrahlen, offen sind und mit einem Lächeln besondere Momente möglich machen.

BAUERNHOF
ZUG

We're Hiring

Was dich erwartet

Du wirst Teil eines hochmodernen, neu entstehenden Gastronomieprojekts mit visionärer Ausrichtung und arbeitest für einen Arbeitgeber, der Menschen, Werte und Qualität konsequent ins Zentrum stellt.

Dich erwarten attraktive Arbeitsbedingungen, zeitgemässe Strukturen sowie vielfältige Entwicklungs- und Gestaltungsmöglichkeiten in der Küche. In einem Umfeld, in dem Mitreden, Mitdenken und Mitgestalten ausdrücklich erwünscht sind, erhältst du die Chance, kulinarische Handschrift sichtbar zu machen, Verantwortung zu übernehmen und gemeinsam mit dem Team einen Ort zu prägen, der besondere gastronomische Momente möglich macht.

Deine Aufgaben

- Stellvertretung des Küchenchefs in allen operativen Belangen
- Verantwortung für einen reibungslosen Küchenablauf im Tages- und Eventgeschäft
- Sicherstellung von Qualität & Präsentation
- Führung, Motivation und Schulung des Küchenteams im täglichen Einsatz
- Aktive Mitarbeit in der Produktion (Mise en Place, Service, Events, Bankette)
- Mitwirkung bei Menuentwicklung, Saisonkarten und Foodkonzepten
- Verantwortung für Hygiene, Ordnung und Einhaltung aller Standards (HACCP)
- Unterstützung bei Bestellungen, Warenbewirtschaftung und Kalkulation

Was bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder gleichwertige Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung, davon mind. 2-3 Jahre in einer verantwortungsvollen Position (z. B. Chef de Partie oder Junior Sous)
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Strukturierte, saubere und organisierte Arbeitsweise
- Freude an Teamführung, Schulung und Weiterentwicklung von Mitarbeitenden
- Kreativität und Interesse an saisonaler, moderner und produktbezogener Küche
- Bereitschaft, in einem dynamischen Umfeld mitzudenken und anzupacken
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

Dann sende uns deine vollständige Bewerbung an hello@bauernhofzug.ch