

LA COLOMBE BOUTIQUE HOTEL

KOMPETENZ, LEIDENSCHAFT UND FREUDE

Wir suchen besondere Menschen für ein kleines Haus mit grosser Persönlichkeit.

Mitten in der historischen Altstadt von Zug, direkt am Ufer des Zugersees, liegt das La Colombe Boutique Hotel mit neun stilvollen Suiten und unserem mehrfach prämierten Restaurant zur Taube.

Im Andrin Willi Hotel Rating wird das La Colombe als Trouvaille unter den 150 besten Hotels der Schweiz geführt. Unser Restaurant zur Taube begeistert mit 16 Gault-Millau-Punkten und 2 Bio-Cuisine-Sternen. Wir stehen für Qualität, Herzlichkeit und persönlichen Service. Unser Haus lebt von den Menschen, die hier arbeiten – von ihrer Persönlichkeit, ihrem Feingefühl und ihrer Freude an der Gastgeberrolle.

Unser Haus wächst, und damit auch unser Team. Deshalb suchen wir per 2027 eine Junior Sous Chef 100 %.

Du hast Talent, bist kreativ und liebst gutes Küchenhandwerk. Hochwertige biologische, saisonale und regionale Produkte begeistern dich, und du hast Freude daran, daraus immer wieder Neues entstehen zu lassen.

Du möchtest dich weiterentwickeln, Verantwortung übernehmen und gemeinsam mit uns noch besser werden. In enger Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef und dem bestehenden Küchenteam bringst du dich aktiv in den Küchenalltag ein und übernimmst zunehmend Verantwortung.

DEINE AUFGABEN

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Organisation und Führung der Küche
- Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- Aktive Mitarbeit im täglichen Küchenbetrieb und auf den verschiedenen Posten
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs während des Service
- Mitverantwortung für die Qualität und Präsentation der Speisen
- Mitarbeit bei der Entwicklung und Umsetzung saisonaler Gerichte und Menüs
- Kreativer und sorgfältiger Umgang mit hochwertigen biologischen, saisonalen und regionalen Produkten
- Organisation und Kontrolle der Mise en Place
- Unterstützung bei Bestellungen, Warenannahme, Kontrolle und sachgerechter Lagerung
- Mitverantwortung für die Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung als Chef de Partie und idealerweise in der gehobenen Gastronomie
- Talent, Kreativität und Freude daran, sich kulinarisch weiterzuentwickeln
- Begeisterung für hochwertige biologische, saisonale und regionale Produkte
- Leidenschaft für präzises Küchenhandwerk und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Selbständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Teamgeist, Kommunikationsfähigkeit und ein respektvoller Umgang
- Sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse von Vorteil
- Flexibilität und Bereitschaft, sich auf unterschiedliche Anforderungen einzustellen

WIR BIETEN DIR

- Arbeiten mit Aussicht: Direkt am See, inmitten der Altstadt
- 20 % Mitarbeiterabbatt im hauseigenen Restaurant
- Täglich frische, gesunde Verpflegung
- Raum für Kreativität und eigene Ideen
- Ein Team mit Vision: Wir sind am Wachsen – flieg mit uns ein Stück höher

WIR FREUEN UNS AUF DICH

Unser La Colombe ist ein kleines Bijou – persönlich, unkompliziert und familiär. Man kennt sich, hilft einander und kann vieles selbst in die Hand nehmen. Wir suchen jemanden, der mehr sein möchte als nur eine Nummer, sich gerne einbringt und Freude daran hat, Teil unseres kleinen Hauses zu sein. Wenn du ein persönliches Arbeitsumfeld schätzt und dich in einem kleinen Haus mit grosser Persönlichkeit wohlfühlst, freuen wir uns, dich kennenzulernen.