



Ihr Kochtalent und Ihr Know how sind gefragt. Mitentscheiden in einer Küche, welche viele Produkte aus dem eigenen Bio-Garten und der Region verarbeitet. Bei uns können Sie Ihr erlerntes Fachwissen anwenden und an Lernende mit einem Handicap weitergeben, sich im Beruf weiterentwickeln und engagiert im Team von fünf Köchen einen bedeutenden Beitrag leisten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung
Sous Chef de Cuisine (m/w/d) 100%

In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef tragen Sie die Verantwortung für das Team und sind eine Stütze bei der Umsetzung und Weiterentwicklung des spannenden gastronomischen Konzeptes. Die Lihn-Küche zeichnet sich durch das kreative und frische Buffet- und einem auserlesenem à la carte-Angebot aus.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Seminarhotel Lihn

Urs Brotschi

Panoramastrasse 28

8757 Filzbach - Glarus Nord

urs.brotschi@lihn.ch

Telefon 055 614 64 64

www.lihn.ch