



**Zur Ergänzung unseres erfahrenen Gastroteams suchen wir dich!**

## **Sous Chef (w/m) „Sonntag & Montag frei“**

**Pensum: 100%**

**Per 1. Oktober 2025 oder nach Übereinkunft**

Begeisterungsfähig, aufmerksam und mit viel Liebe zum Detail - das widerspiegelt unser Team. Das Restaurant Freihof zelebriert Gastlichkeit bereits in der dritten Generation mit Herzblut und Leidenschaft seit 105 Jahren.

Diese Stelle wäre auch sehr gut geeignet für eine junge Person, die sich zur Führungskraft weiterentwickeln möchte.

### **WAS ERWARTET DICH BEI UNS**

- Führen & kochen des Postens „Chef de Partie Saucier“
- Gleichzeitig Mithilfe beim Umsetzen von neuen Ideen, Führung & Weiterentwicklung der ganzen Küchencrew.
- Überwachung der gesamten Zubereitung & Produktion
- Mitplanung bei Anlässen, Banketten, Events etc.
- Eine frische, saisonale à la Carte-Küche die viermal im Jahr wechselt
- Eine grosse & treue Stammkundschaft an abwechslungsreichem Arbeitsplatz

### **WAS BRINGST DU MIT**

- Top Motivation, um im wunderschönen „Züri-Oberland“ zu arbeiten
- Gute Deutschkenntnisse
- Koch EFZ oder EBA plus mind. 3 Jahre Berufserfahrung
- Sauberes Erscheinungsbild
- Grosse Teamfähigkeit & Eigeninitiative
- Führungsfähigkeiten
- Besitz eines Fahrzeuges von Vorteil

### **WAS WIR BIETEN**

- Ein abwechslungsreiches Küchenkonzept
- Aufgestelltes & fachkundiges Freihof-Team
- Sonntag & Montag frei
- Betriebsferien im Sommer wie auch Weihnachten/Neujahr je 2 Wochen
- Vorhandener Mitarbeiter-Parkplatz für Auto
- Gute Entlohnung & geregelte Arbeitszeiten
- Dienstag bis Freitag mit Zimmerstunde/ Samstag 15-22 Uhr

## **BIST DU INTERESSIERT?**

Dann sende uns eine vollständige Bewerbung (inkl. Motivationsschreiben) per Email an:  
Ueli Bräker, [info@freihof-hinwil.ch](mailto:info@freihof-hinwil.ch)

Restaurant Freihof KLG, Dürntnerstrasse 4, 8340 Hinwil  
Öffnungszeiten: Di - Fr 8.30–23:30 Uhr, Sa 16-23:30 Uhr, So & Mo geschlossen  
[www.freihof-hinwil.ch](http://www.freihof-hinwil.ch)