

Wir suchen nach Vereinbarung ein fachkundiges Teammitglied als:

CHEF DE PARTIE (M/W) 100%.

Das Restaurant Markthalle ist kulinarisches Herz des Viadukts in Zürichs ältestem Industriequartier. Der unmittelbare Anschluss an den überdeckten Markt gibt dem Ort, mit Platz für 150 Gäste und grossem Garten, seine einzigartige mediterrane Ausstrahlung und Lebendigkeit.

Wir sind überzeugt, dass eine ehrliche Küche genauso gut schmeckt, wie ihre Produkte. Auf Kosmetik und andere Ablenkungen vom Wesentlichen verzichten wir deshalb strikt - jeden Tag von früh bis spät.

Deine Aufgaben

- Selbständige Führung der Posten Entremetier/Saucier
- Betreuung und Ausbildung der Lernenden
- Bestellungen und Warenkontrolle
- Kontrolle und Umsetzung der Qualitätsstandards & Hygienevorschriften

Dein Profil

- Abschluss als Koch/Köchin EFZ
- 1-2 Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Kommunikativer, ehrlicher und zuverlässiger Charakter
- Faible für top Produkte und tolle Qualität

Was wir bieten

- Verantwortungsvolle Aufgaben mit Platz für Ideen
- Ehrliches Gastronomiekonzept ohne Schnickschnack
- Junges, engagiertes und souveränes multikulti-Team
- Langfristige Anstellung mit der Möglichkeit zum Wachsen

Hast Du Lust Deine Leidenschaft und Power für tollen Food aller Art in unsere Küche einfliessen zu lassen? Melde dich noch heute und teste uns!

hr@gasometerag.ch