

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen:

DEMI CHEF SAUCIER (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

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Führung der gesamten Brigade
- Leitung des Saucier Posten
- Mitbetreuung der Lehrlingen
- Bestellungen und Warenkontrolle
- Kontrolle und Umsetzung der Qualitätsstandards und Hygienevorschriften

Dein Profil

- Abschluss als Koch/Köchin EFZ (von Vorteil) mit einigen Jahren Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Führungserfahrung von Vorteil
- Freude an frischen Qualitätsprodukten
- Fachkenntnisse auf allen Küchenposten
- Teamorientiertes Verhalten, hohe Kommunikationsfähigkeit
- Unternehmerisches Denken, produktive und saubere Arbeitsweise

Was wir bieten

- Spannende und verantwortungsvolle Aufgaben
- ehrliches Gastronomiekonzept und cooles Ambiente im ehemaligen Industriequartier
- Motiviertes und professionelles Team
- Küche mit Aussicht in den Gästeraum

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung per E-Mail mit Foto an:

Frau Crista Isenegger

bewerbung@gasometerag.ch