

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen:

DEMI CHEF SAUCIER MIT LEIDENSCHAFT! (W/M, 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.

Deine Aufgaben

- Leitung des Saucier Posten in Stellvertretung
- Vor- und Zubereitung von diversen Speisen nach Rezept
- Diverse Mise en Place Arbeiten
- Mithilfe bei der Lehrlingsbetreuung
- Bestellungen und Warenkontrolle
- Kontrolle und Umsetzung der Qualitätsstandards
- Einhaltung und Umsetzung der Hygienevorschriften

Dein Profil

- Abschluss als Koch/Köchin EFZ
- Affinität für aromatisches Fleisch und tollen Fisch
- Freude an frischen Qualitätsprodukten
- Belastbarer und zuverlässiger Charakter
- Teamorientiertes Verhalten, hohe Kommunikationsfähigkeit
- Unternehmerisches Denken, produktive und saubere Arbeitsweise

Was wir bieten

- Selbständiges Arbeiten und verantwortungsvolle Aufgaben
- Möglichkeit deinen Erfahrungsschatz zu erweitern
- Ehrliches Gastronomiekonzept ohne Schnickschnack
- Zentraler Standort im Kreis 5
- Deinen Platz in unserem wachsenden Unternehmen
- Der Sonntag ist unser Ruhetag

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung per E-Mail mit Foto an:
hr@gasometerag.ch