



Das KAUFLEUTEN trägt seit 1992 aktiv zum Gastronomie-, Klub- und Kulturleben Zürichs bei und gehört zu den beliebtesten Veranstaltungsorten der Stadt.

Für unser Restaurant sowie Anlässe mit internationaler Kundschaft, suchen wir als Ergänzung unseres Küchenteams per 01. März 2020 eine/n

- **Chef Pâtissier/e 100%**

Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte sowie belastbare, motivierte und aufgestellte Persönlichkeit, welche bereits Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sammeln konnte.

Unsere Anforderungen an das Organisationstalent:

- Vor- und Zubereitung sowie Verarbeitung von Süßspeisen, Massen, Teigen, Torten sowie Eisspeisen
- Präsentation, Dekoration und Anrichten der Speisen
- Verantwortung für einen reibungslosen operativen Ablauf im Zuständigkeitsbereich
- Qualitätskontrolle von Lebensmitteln
- Reinigung der Arbeitsgeräte sowie Einhaltung der Hygienestandards

So stellen wir uns Ihr Profil vor:

- Abgeschlossene Pâtissierlehre EFZ
- Professionelle und eigenständige Arbeitsweise sowie Teamfähigkeit
- Gute Organisation und Struktur beim Arbeiten und ein hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein auch in stressigen Situationen
- Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem sowie Kreativität
- Sehr gute Deutschkenntnisse mündlich und schriftlich sind erforderlich

Wir bieten ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, mit Freiraum für Ideen und Kreativität, sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen am Puls der Zürcher Gastrowelt mitten im Zentrum der Stadt.

Bewerbungsprozess

Die vollständige Bewerbung mit Foto, senden Sie per E-Mail:

personal@kaufleuten.ch, Kaufleuten Restaurants AG an Olivia Kaufmann, Human Resources

Diese Stelle möchten wir ohne externe Personaldienstleistern besetzen.

KAUFLEUTEN RESTAURANTS AG

Pelikanplatz

8001 Zürich

personal@kaufleuten.ch

044 225 33 26