



Das KAUFLEUTEN trägt seit 1992 aktiv zum Gastronomie-, Klub- und Kulturleben Zürichs bei und gehört zu den beliebtesten Veranstaltungsorten in Zürich. Eine weltoffene und familiäre Atmosphäre sowie eine professionelle und dienstleistungsorientierte Einstellung prägen unsere Unternehmenskultur seit dem ersten Tag.

Für unser Restaurant sowie unsere Bankette mit internationaler Kundschaft, suchen wir als Ergänzung unseres Küchenteams per 01. April 2023 oder nach Vereinbarung eine/n

- **Chef de Partie Tournant 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:

- Zubereitung von kalten und warmen Speisen von à la carte Gerichten sowie Bankette
- Umsetzung sowie Überprüfung der Qualitätsstandards
- Einhaltung des Lebensmittelgesetzes sowie der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien

So stellen wir uns Ihr Profil vor:

- Abgeschlossene Kochlehre EFZ
- Führungserfahrung
- 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 von Vorteil / einwandfreie Englischkenntnisse zwingend

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