

50 JAHRE UND WIR HABEN ZUKUNFT!

Willst du mehr über uns erfahren? Dann besuche uns auf commercio.ch

KÜCHENCHEF*IN

Restaurant Commercio

ab sofort / nach Vereinbarung

restaurant-commercio.ch

Hauptaufgaben (nicht abschliessend)

- Persönlicher Einsatz am Herd
- Führung einer 3-köpfigen Küchenbrigade
- Verantwortlicher für die Betriebs-Hygiene
- Kontrolle der Reinigungspläne und Einhaltung des Hygienestandards laut HACCP
- Bestellwesen (Food)
- Warenannahme und Kontrolle der Lieferscheine, Qualität, Menge und Preise der Ware
- Monatliche Inventaraufnahme
- Angebotsplanung, Kalkulation, Rezepturen und Kontrolle der Küchenrendite
- Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen

Anforderungen

- abgeschlossene Berufslehre als Koch mit 2-3 Jahren Erfahrung oder eine ähnliche Ausbildung
- selbständiges arbeiten, gute Umgangsformen, belastbar, motiviert
- Liebe und Flair zur italienischen Küche ein MUSS
- gewohnt in einem multikulturellen Team zu arbeiten
- Bereitschaft zu Früh- und Spätdienst (bedeutet mit Zimmerstunde zu arbeiten)
- Ein aufgestelltes und motiviertes Team erwartet SIE.
- Die Leistungen richten sich nach dem L-GAV.
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- **Italienische wünschenswert**
- andere Sprachen von Vorteil

Gerne erwarten wir deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto sowie Arbeitszeugnisse) per E-Mail an Sandra Stanek (s.stanek@commercio.ch)

Commercio
Manifattura

Commercio

RESTAURANT
COMMIHALLE

FISCHERSTUBE
ZÜRICHORN

Restaurant
Mère Catherine

de Philosophie

BISTRO
PARK STADELHOFEN

COLLANA
BAR & CAFFÈ

PEPITO
DAS ORIGINAL

COMMERCIO
GASTRONOMIE