

Restaurant Weisser Wind

Willkommen zuhause. Wir verbinden, was uns wichtig ist: Restaurant und Zunfthaus, hauseigene Spezialitäten, Kunst- und Kulturbühne. Dafür knüpfen wir an die 700-jährige Historie des Hauses an und beseelen seine Zimmer jeden Tag aufs Neue mit unseren Geschichten rund um Speisen, Getränke und Kultur. Bei uns kommen Menschen zusammen - für Familienfeste oder Firmenveranstaltungen, unter Freunden und bei Kulturanlässen. Der Weisse Wind ist ein Ort gesellschaftlichen Lebens und wir pflegen seine Tradition aktiv. Damit führen wir in der Zürcher Altstadt ein Stück Kultur in die Zukunft

wir suchen

Chef de Partie

ab sofort / nach Vereinbarung

weisserwind.ch

Aufgaben

- Kochen und Zubereitung des gesamten à la carte Angebots
- Erstellen der täglichen Mise en Place
- Stetige Qualitätssicherung aller zubereiteten Speisen und Gerichte
- Zusammenarbeit mit dem Küchenverantwortlichen im à la carte Restaurant und auch in der Bankettabteilung
- Anwendung des Reinigungs- und Hygienekonzepts nach HACCP
- Bei Interesse und Kapazitäten Einsätze in den anderen Betrieben der Commercio-Gastronomie möglich.

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder mehrjährige Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb
- Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Freude am Kontakt und Umgang mit Menschen
- Gute Deutschkenntnisse, jede weitere Sprache von Vorteil

50 Jahre – und wir haben Zukunft!

Willst du mehr über die Commercio Gastronomie erfahren? Dann besuche uns auf commercio.ch | @f @commercio.gastronomie

Bist du eine positive Persönlichkeit mit Erfahrung als Koch und hast Lust, dich in unsere Unternehmung einzubringen? Dann werde ein Teil von uns und bewirb dich jetzt bei Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR (c.truog@commercio.ch). Bewerbungen (bestehend aus Lebenslauf, Zeugnissen und Motivationsschreiben) bitte als PDF zusenden.

