

Restaurant Fischerstube am Zürhorn

Ein einzigartiges Restaurant an wunderschöner Lage. Wir leben Gastfreundschaft und pflegen einen authentischen, herzlichen sowie unkomplizierten Umgang mit unseren Gästen. Die Fischerstube ist ein Ort, an dem sich jede und jeder wohl und willkommen fühlt!

wir suchen

KÜCHENCHEF*IN
Restaurant Fischerstube
per Januar 2024 oder nach Vereinbarung

Bist du innovativ, kreativ, motiviert, hast eine positive Persönlichkeit und Lust, dich in unsere Unternehmung einzubringen? Dann werde ein Teil unserer Fischer-Crew und bewirb dich jetzt bei Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR (c.truog@commercio.ch). Bewerbungen (bestehend aus Lebenslauf, Zeugnissen und Motivations schreiben) bitte als PDF zusenden.

wir bieten

Die Fischer-Crew lebt eine ausgeglichene Kultur. Dazu gehört ein authentischer sowie herzlicher Teamspirit. Wir sind mal laut, mal leise aber immer fair und respektvoll miteinander. Ausgleich und Freizeit sind uns genauso wichtig wie Qualität und Eigenverantwortung im täglichen Geschäft. In der Position als Küchenchef*in kannst du dich in deiner Passion voll ausleben und profitierst von Möglichkeiten:

- Einbringen deiner persönlichen Handschrift
- Umsetzung von eigenen Ideen und kulinarischen Kreationen
- Selbstständige und freie Planung über die eigene Präsenz im Betrieb
- Privilegierter Arbeitsplatz auf dem Zürichsee
- Junges, dynamisches und motiviertes Team
- Möglichkeit, die sechs Feiertage an einem Stück zu beziehen
- 20% Rabatt auf Food & Beverage für bis zu vier Personen in allen Betrieben der [Commercio Gastronomie](#)
- 10% Rabatt auf die Kinotickets der [Arthouse Gruppe](#)

Aufgaben



- Planung, Organisation, Umsetzung und Qualitätssicherung des Food-Angebotes im gesamten Fischerdorf
- Qualitativ hochstehende, marktorientierte Angebotsgestaltung
- Verantwortung für Einkauf, Kalkulation und Bewirtschaftung des Warenlagers. Zudem Überwachung und Kontrolle der Qualität, Mengen, Preise und Küchenrendite
- Aktive Führung der gesamten Küchenbrigade zusammen mit den Sous-Chefs von Hauptküche (15 Personen) und Fischergarten (ca. 7 Personen) während der Sommermonate
- Einsatzplanung, Schulung und Weiterentwicklung sowie Rekrutierung von Mitarbeitenden
- Kontinuierliche Kontrolle und Optimierung der Küchen-Prozesse und Betriebsabläufe
- Einhaltung aller relevanten Vorschriften in Bezug auf Hygiene bzw. Lebensmittelsicherheit sowie Arbeitszeiten und Arbeitssicherheit
- Teilnahme an den Küchenchef-Meetings der Commercio Gastronomie sowie an den wöchentlichen Kader-Meetings



dein Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ
- Idealerweise abgeschlossene Weiterbildung zum eidg. dipl. Chefkoch
- Mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Ausgeprägtes wirtschaftliches Denken und Handeln
- Sehr hohe Qualitäts- und Serviceorientierung
- Fundierte Kenntnisse der klassischen mediterranen und Schweizer Küche
- Du bist dir deiner Vorbildfunktion bewusst und eine belastbare Persönlichkeit

50 Jahre – und wir haben Zukunft!

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

Bewerbungen (bestehend aus Lebenslauf, Zeugnissen und Motivationsschreiben) bitte als PDF direkt an Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR (c.truog@commercio.ch).

