

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

Sous Chef
Restaurant Fischerstube
ab sofort / nach Vereinbarung
fischerstube-zuerich.ch

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 Motivationsschreiben) 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. Zudem:

- Keine Zimmerstunde
- Arbeitsplatz auf dem See
- Junges, dynamisches Team
- Möglichkeit, die Feiertage an einem Stück zu beziehen (6 Wochen Ferien)
- Möglichkeit der 4/3 Regelung (4 Arbeitstage und 3 Ruhetage bei 100 %)
- 20% Rabatt auf Food & Beverage für bis zu vier Personen in allen Betrieben der [Commercio Gastronomie](#)
- 10% Rabatt auf die Kinotickets der [Arthouse Gruppe](#)

Hauptaufgaben



- Mithilfe bei Mitarbeiterplanung, Mitarbeiterführung und Mitarbeiterschulung im Bereich Küche und Office
- Mithilfe bei Preiskalkulation unter Berücksichtigung der Budgetierung
- Mithilfe bei monatlicher Inventaraufnahme Food
- Mithilfe bei Bestellungen und Einkauf Food
- Mithilfe bei Organisation und Planung der Betriebsabläufe
- Mithilfe bei Menu- und Angebotsplanung und Kalkulation
- Einkauf und Kreditorenkontrolle Food
- Überwachung und Kontrolle der Betriebs- und Warenhygiene und Lagerkontrolle im Küchenbereich gemäss Vorschriften der Lebensmittelverordnung
- Mitarbeit auf allen Posten
- Warenlieferung kontrollieren (Qualität, Menge)
- Mithilfe wo Not am Mann ist
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz



Fachliche Anforderungen

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch mit mind. 3 Jahren Erfahrung
- Fundierte Kenntnisse der klassischen mediterranen und Schweizer Küche mit zeitgemässer sowie kreativer Interpretation.
- Trends erkennen, den Markt spüren, die Saisonalität ausnützen und Verhandlungssicherheit beim Einkauf spielen lassen.

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).

