

Chef de Partie

Betrieb: Restaurant Mère Catherine & Restaurant Fischerstube
Stellenantritt: ab sofort

WIR SIND ZUKUNFT

<https://www.mere-catherine.ch/> & <https://www.fischerstube-zuerich.ch/>

Hauptaufgaben:

- Zubereiten sämtlicher à la carte Gerichte
- Führung des eigenen Posten
- Erstellen der täglichen Mise en place
- Genaues Einhalten der Rezeptur
- Umsetzung aller relevanten Hygienevorschriften

Anforderungen:

- abgeschlossene Berufslehre
- 1 - 3 Jahre Erfahrung
- gute Umgangsformen, interessiert Neues zu lernen
- Bereitschaft für Früh-und Spätdienste und /oder Durchdienste
- belastbar, flexibel, neugierig, jung, dynamisch
- Arbeiten im Stundenlohn ist möglich, grundsätzlich im Monatslohn

Sprachen:

sehr gute Deutschkenntnisse

andere Fremdsprachen von Vorteil

Kontakt:

Bitte bewerben sie sich mit ihren vollständigen Unterlagen per E-Mail. (Lebenslauf/Foto , ein PDF mit Zeugnissen)

Auf sie wartet ein aufgestelltes Team & ein ausserordentlicher Arbeitsplatz

s.stanek@commercio.ch

Sandra Stanek