

## Collana Bar e Caffè auf dem Sechseläutenplatz

Unser Collana Bar e Caffè auf dem ehrwürdigen und legendären Sechseläutenplatz punktet mit Italianità und einem gemütlichen Gartenrestaurant, welches Ausblick auf das Opernhaus sowie das bunte Treiben von Zürich bietet. Die Nähe zum Bahnhof Stadelhofen und zum Zürichsee macht uns zu einem attraktiven Ort für unsere Gäste und Mitarbeitenden. Der integrierte Pepito Take-Away vervollständigt die abwechslungsreiche Küche im Collana. Weiter besteht eine enge Zusammenarbeit mit der hauseigenen Commercio Manifattura, deren handgemachte Pasta in das tägliche Angebot integriert wird.

### wir suchen

#### Koch/Jungkoch

ab sofort / nach Vereinbarung

[collana-bar-caffe.ch](http://collana-bar-caffe.ch)

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

### wir bieten

Im Collana leben wir 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 an einem der Hotspots der Stadt Zürich
- 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

- Verantwortlich für die rezeptgetreue Produktion der Speisen unter Einhaltung der Hygienevorschriften auf dem eigenen Posten
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf in der Küche
- Einhaltung der Hygiene-Vorschriften HACCP
- Wareneingangskontrolle
- Tägliche MEP-Arbeiten für die Posten

### Fachliche Anforderungen

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch oder entsprechende Erfahrung
- Freude an der mediterranen Küche

### 50 Jahre – und wir haben Zukunft!

Willst du mehr über die Commercio Gastronomie erfahren? Dann besuche uns auf [commercio.ch](http://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](mailto:c.truog@commercio.ch)).

