

Wir suchen nach Vereinbarung einen tollen Fleisch- und Fischfanatiker als

CHEF SAUCIER (W/M, 100%)

Das Restaurant Markthalle ist kulinarisches Herz des Viadukts in Zürichs ältestem Industriequartier. Der unmittelbare Anschluss an den überdeckten Markt gibt dem Ort, mit Platz für 150 Gäste und grossem Garten, seine einzigartige mediterrane Ausstrahlung und Lebendigkeit.

Deine Aufgaben

- Leitung des Saucier Posten
- Vor- und Zubereitung von diversen Speisen nach Rezept
- Diverse Mise en Place Arbeiten
- Bestellungen und Warenkontrolle
- Kontrolle und Umsetzung der Qualitätsstandards
- Einhaltung und Umsetzung der Hygienevorschriften

Dein Profil

- Abschluss als Koch/Köchin EFZ
- Affinität für aromatisches Fleisch und tollen Fisch
- Freude an frischen Qualitätsprodukten
- Belastbarer und zuverlässiger Charakter
- Team-orientiertes Verhalten, hohe Kommunikationsfähigkeit
- Unternehmerisches Denken, produktive und saubere Arbeitsweise

Was wir bieten

- Selbständiges Arbeiten in dynamischer Umgebung
- Möglichkeit deinen Erfahrungsschatz zu erweitern
- Food Konzept mit Ehrlichkeit und ohne Schnickschnack
- Zentraler Standort im Kreis 5
- Deinen Platz in unserem wachsenden Unternehmen
- Den Sonntag als fixen Ruhetag

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung per E-Mail mit Foto an:

hr@gasometerag.ch