

Wir suchen ein kreatives Teammitglied als

**PÂTISSIER MIT IDEEN! (W/M, 60-80%)**

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**

- Selbständige Entwicklung und Aufbau der Pâtisserie
- Vor- und Zubereitung diverser Süssspeisen nach Rezept
- Mithilfe im à la Carte- und Bankettservice
- Kontrolle und Umsetzung der Qualität-Standards
- Einhaltung und Ausführung der Hygienevorschriften
- Bestellungen und Warenkontrolle

**Dein Profil**

- Ausbildung zum Konditor/Confiseur/Koch EFZ
- Berufserfahrung im Bereich Süssspeisen
- Exakte, speditive und saubere Arbeitsweise
- Ideenreicher und kreativer Charakter
- Mut zu Innovation und Leidenschaft für 'das Süsse'
- Positiv denkender und hilfsbereiter Teamplayer

**Was wir bieten**

- Selbständiges Arbeiten und verantwortungsvolle Aufgaben
- Möglichkeit deinen Erfahrungsschatz zu erweitern
- Ehrliches Gastronomiekonzept ohne Schnickschnack
- Zentraler Standort im Kreis 5
- Deinen Platz in unserem wachsenden Unternehmen
- Der Sonntag ist unser Ruhetag

Suchst du nach einer Möglichkeit deine Ideen auszuleben und versprühst pure Leidenschaft für deinen Arbeitsbereich? Dann lerne uns kennen und überzeuge unser Team mit deinen süssen Kreationen!

[hr@gasometerag.ch](mailto:hr@gasometerag.ch)