

Wir suchen per Oktober 2016 oder nach Vereinbarung einen:

**KOCH / CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE (M/W) 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.

Wir sind überzeugt, dass eine ehrliche Küche genauso gut schmeckt, wie ihre Produkte. Auf Kosmetik und andere Ablenkungen vom Wesentlichen verzichten wir deshalb strikt - jeden Tag von früh bis spät.

**Deine Aufgaben**

- Postenleitung Pâtisserie
- Herstellung von Süßspeisen und Desserts nach Vorgabe
- Unterstützung der kalten Küche
- Umsetzung der Qualitätsstandards und Hygienevorschriften

**Dein Profil**

- Abschluss als Koch/Köchin EFZ oder Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
- Affinität für Süßspeisen und hochstehende Produkte
- Präzise, produktive und saubere Arbeitsweise
- Teamorientiertes Verhalten
- Flexibilität betreffend Arbeitszeiten (Zimmerstunde)

**Was wir bieten**

- Innovatives Gastronomiekonzept
- Spannende und verantwortungsvolle Aufgaben
- Eingespieltes Team
- Interessante Weiterbildungsmöglichkeiten

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

Frau Laura Bânteli

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