

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen:

**CHEF DE PARTIE SAUCIER (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 Saucier
- Produktion und Präsentation sämtlicher Saucier-Speisen
- Unterstützung bei der Ausbildung unserer Lernenden
- Umsetzung der Qualitätsstandards und Hygienevorschriften
- Bestellungen und Warenkontrolle

**Dein Profil**

- Abschluss als Koch/Köchin EFZ
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Begeisterung für deinen Beruf
- Teamorientiertes Verhalten
- Präzise, produktive und saubere Arbeitsweise
- Flexibilität betreffend Arbeitszeiten (Zimmerstunde)

**Was wir bieten**

- Spannende und verantwortungsvolle Aufgaben
- Innovatives Gastronomiekonzept
- Motiviertes und professionelles Team

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

Frau Laura Bánteli

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