

Die Blaue Ente sucht: Chef de Partie

Start: Mai 2026 | Zürich-Seefeld | 100% | unbefristet



Die Blaue Ente im Zürcher Seefeld ist ein Quartierrestaurant mit Herz, Charme und Leidenschaft für saisonale Küche. Unser Haus steht für ehrliche Gastfreundschaft, frische Produkte aus der Region und kreative Gerichte mit mediterranem Touch. Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir eine engagierte Persönlichkeit als Chef de Partie

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder vergleichbar
- Erfahrung im à-la-carte-Service und Verantwortung für einen eigenen Posten
- Leidenschaft für deinen Beruf und Interesse an guten, saisonalen Produkten
- Freude an Teamarbeit und offener Kommunikation
- Gute Deutschkenntnisse für reibungslose Abläufe

Wir bieten

- Eine kleine, gut organisierte Küche mit hohem Qualitätsanspruch
- Kreativer Austausch
- Ein engagiertes und eingespieltes Team
- Regelmässige freie Tage und zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Die Möglichkeit, viel zu lernen – von Techniken bis zu Produzent*innen
- Eine Küche, die Gemüse, Pilze und vegetarische Gerichte genauso ernst nimmt wie Fleisch und Fisch.

Bereit für den nächsten Schritt?

Wenn du Lust hast, in einem jungen, kreativen Team zu arbeiten und gemeinsam unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an:

→ Alex Hannemann | alex@blaue-ente.ch

Restaurant Blaue Ente

Seefeldstrasse 223 · 8008 Zürich · +41 44 388 68 40
www.blaue-ente.ch · info@blaue-ente.ch

blaue
ente *by Alex*