

Küchenchef*in (w/m/d)

Theater. Museum. Wohnen. Arbeiten. Fitness. Gastronomie. Willkommen auf dem Kulturareal Mühle Tiefenbrunnen in Zürich-Riesbach. Unsere beiden Restaurants, die Blaue Ente und das Kornsiló, kreisen mit derselben Überzeugung auf unterschiedlichen gastronomischen Laufbahnen. Die Blaue Ente ist ein stadtbekannter Klassiker und erforscht mit Neugier die Zukunft der Gastronomie. Wir arbeiten eng mit unseren lokalen Partnern zusammen, gestalten unser Angebot sehr bewusst und haben einen grossen Ehrgeiz, unsere Gäste mit nachhaltigen Gerichten zu begeistern. Die Blaue Ente hat rund 90 Innen- und Aussenplätze. Der Bankett- und Eventanteil ist gross; für Veranstaltungen können diverse Lokalitäten auf dem Areal mitgenutzt werden. Auf, in eine inspirierend neue kulinarische Ära! Kommst du mit?

Wir suchen nämlich:

eine*n Küchenchef*in (d/m/w) im Restaurant Blaue Ente – per sofort oder nach Vereinbarung

Wir bieten dir

- Einen vielseitigen und charakteristischen Betrieb, integriert in einem pulsierenden Kulturareal
- Ein klares Profil als zukunftsorientiertes und nachhaltiges Restaurant
- Ein junges Team voller Tatendrang und Unterstützung durch den Exekutiven Küchenchef
- Eine grosszügige Infrastruktur, die viele Möglichkeiten bietet
- Die Möglichkeit, im Event-Bereich Erfahrungen zu sammeln
- Eine 42-Stunden Woche
- Dienst ohne Zimmerstunde (14.30 Uhr bis 23.00 Uhr)
- Geregelte Freitage (meist Sonntag und Montag)
- Eine attraktive Lage in Zürich-Riesbach, nahe zum See und gute ÖV-Anbindung
- Diverse Vergünstigungen und Aktivitäten auf dem Kulturareal der Mühle Tiefenbrunnen

Was wir uns wünschen

- Du bist ein aktiver und kommunikativer Teamplayer
- Du bringst viel Erfahrung mit und lernst trotzdem gerne dazu
- Du hast Führungserfahrung und willst dich weiterentwickeln
- Du hast ein grosses Interesse an Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Die pflanzenbasierte Küche und innovativen Methoden zur Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln sind deine Leidenschaft
- Du bist kulinarisch vielseitig und interessierst dich für die internationale Küche, die Streetfood-Szene oder für regionale Traditionen.
- Du bist neugierig und verlässt die gewohnten Pfade auch mal, um mit neuen Produkten, alten Sorten, innovativen Methoden zu experimentieren
- Du kochst nicht für Punkte sondern fürs Herz unserer Gäste

Aufgaben

- Du verinnerlichst unseren Anspruch an eine nachhaltige Küche mit lokalen und saisonalen Zutaten sowie einem Schwerpunkt auf pflanzenbasierten Gerichten
- Du führst das Küchen-Team des Restaurant Blaue Ente (4-6 Mitarbeiter*innen) und kochst auf verschiedenen Posten – à la carte und bei Banketten/Events
- Du arbeitest aktiv mit unserem Exekutiven Küchenchef zusammen. Du bist mit ihm verantwortlich für die Angebotsplanung und den Einkauf bei lokalen Produzenten
- Du vertrittst den Exekutiven Küchenchef bei dessen Abwesenheit
- Das Einhalten der Hygienevorschriften ist für dich eine Selbstverständlichkeit

Haben wir dein Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf deine vollständigen
Bewerbungsunterlagen. Deine Kontaktperson:

Regula Draxler, HR Gastronomie
regula.draxler@muehle-tiefenbrunnen.ch