

Koch/Köchin (w/m/d) 100%, auch Teilzeit möglich

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. Wir vermitteln Geschmack, Wissen und Kultur. Wir versprühen Freude, leben eine verantwortungsvolle Genusskultur und erforschen, wie die Gastronomie in Zukunft aussehen wird. Also. Auf, in eine inspirierend neue kulinarische Ära. Kommst du mit? Wir suchen nämlich:

mehrere Köche/Köchinnen 100% (auch Teilzeit möglich) für das Restaurant Blaue Ente

Deine Aufgaben

Du erstellst das tägliche Mise-en-place

Das Einhalten der Hygienevorschriften (HACCP) ist für dich eine Selbstverständlichkeit

Du kochst auf verschiedenen Posten für das à-la-Carte Restaurant und den Bankettbereich

Du bringst dich aktiv ein bei der Weiterentwicklung unseres kulinarischen Angebotes

Unsere Anforderungen

Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch, bist aber der Meinung, dass es ständig Neues dazulernen gibt.

Für dich sind Begriffe wie pflanzenbasierte Küche, Regionalität, Nachhaltigkeit, Fermentieren, Trocknen nicht nur Worte, sondern ein wichtiger Bestandteil deiner Erfahrung.

Du bist vielseitig. Dich interessiert die internationale Küche genauso wie die Streetfood-Szene oder die regionalen Traditionen. Du lässt dich immer wieder neu inspirieren.

Du hast Freude, die gewohnten Pfade auch mal zu verlassen und mit neuen Produkten, alten Sorten, innovativen Methoden zu arbeiten.

Wir bieten dir

Einen vielseitigen, zukunftsorientierten und nachhaltigen Betrieb integriert in einem pulsierenden Kulturareal.

Grosszügige Infrastruktur, die viele Möglichkeiten bietet.

Ein junges Team voller Tatendrang.

Attraktive Lage in Zürich-Riesbach, nahe zum See und mit tollem Mühlehof.

Fünfmal im Jahr vom Betrieb finanzierte Weiterbildungskurse und Mitarbeiter-Ausflüge zu unseren Produzenten