

Koch/Köchin (w/m/d) 100% im Tagesdienst

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:

eine/n Koch/Köchin 100% im Tagesdienst für das Café Kornsiló (auch Teilzeit möglich)

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 (hauptsächlich im Tagesdienst, Ausnahme sind Bankette)
- 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.
- 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 und innovativen Methoden zu arbeiten.

Wir bieten dir

- Einen vielseitigen und charakteristischen Betrieb, integriert in einem pulsierenden Kulturareal
- Ein klares Profil als zukunftsorientierter und nachhaltiger Betrieb
- 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