

Sous Chef (w/m/d) 100%

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 Sous Chef (w/m/d) 100%, ab sofort oder nach Vereinbarung für das Restaurant Blaue Ente

Deine Aufgaben

- Du bist die Stellvertretung der Küchenchefin bei deren Abwesenheit
- Du führst selbstständig einen dir zugeteilten Posten
- Du bist flexibel auf verschiedenen Posten einsetzbar
- Du kochst für das à la Carte-Restaurant und den Bankettbereich
- Du bringst dich aktiv ein bei der Weiterentwicklung unseres kulinarischen Angebotes
- Du erstellst und kontrollierst den Mitarbeiter-Dienstplan bei Abwesenheit der Küchenchefin
- Du erstellst das Inventar
- Du erledigst und kontrollierst Warenbestellungen

Unsere Anforderungen

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch, bist aber der Meinung, dass es ständig Neues dazu-zulernen gibt.
- Du besitzt bereits Führungserfahrung (Teamleader).
- 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 und charakteristischen Betrieb integriert in einem pulsierenden Kulturareal
- Attraktive Lage in Zürich-Riesbach, nahe zum See und mit tollem Mühlehof
- Ein junges Team voller Tatendrang
- Grosszügige Infrastruktur, die viele Möglichkeiten bietet
- Fünfmal im Jahr vom Betrieb finanzierte Weiterbildungskurse und Mitarbeiter-Ausflüge zu unseren Produzenten