

# 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 1. Juni 2021 oder nach Vereinbarung für das Café Kornsiló**

### **Deine Aufgaben**

Du übernimmst die Verantwortung für die Küche im Restaurant Kornsiló: Tagesbetrieb (7 Tage) mit einem starken Mittagsgeschäft und einem Vitrinenangebot.

Du machst selbständig die tägliche Menüplanung mit einem starken Fokus auf pflanzenbasierte Menüs.

Du bringst dich aktiv ein bei der Weiterentwicklung unseres kulinarischen Angebotes.

Du produzierst auch hausgemachte Produkte für den Verkauf.

Du führst einen Mitarbeiter.

Du bist die Stellvertretung der Küchenchefin.

Du bist verantwortlich für die Personalplanung in Absprache mit der Küchenchefin.

Du kochst teilweise auch abends für Bankette.

Du erstellst das Inventar.

Du bist verantwortlich für die Warenbestellungen und deren Kontrolle.

### **Unsere Anforderungen**

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

Du hast Erfahrung als Alleinkoch, du bist selbständiges Arbeiten gewohnt und verstehst es, die Initiative zu ergreifen.

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.

Wenn du bereits Führungserfahrung besitzt, ist das ein Vorteil.

### **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