



Stellenanzeige Alleinkoch/Küchenchef (M/W/D) 100% in Zürich

Wir suchen einen engagierten Alleinkoch mit Leidenschaft, Eigenverantwortung und kreativer Handschrift, der die Gesamtverantwortung für unsere Küche übernimmt - unterstützt von einer Köchin, die Montag und Donnerstag vor Ort ist und unseren Allround-Mitarbeitenden

Arbeitszeiten

Dienstag, Mittwoch ca. 09.00 bis 14.30 Uhr
Donnerstag ca. 13.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Freitag ca. 09.30 bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Samstag ca. 15.00 bis 22.00 Uhr
Einkauf und Administration: ca. 6 h pro Woche
(kann selbst eingeteilt werden)

Dein Profil

- ✓ Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- ✓ Erfahrung als Alleinkoch oder Küchenchef von Vorteil
- ✓ Leidenschaft für hochwertige, saisonale Küche
- ✓ Selbstständige, zuverlässige, organisationsstarke und kreative Persönlichkeit
- ✓ Unternehmerisches und betriebswirtschaftliches Denken
- ✓ Gute Deutschkenntnisse

Deine Aufgaben

- ✓ Selbstständige Führung und Organisation der Küche
- ✓ Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs und konstanter Qualität
- ✓ Kreative Gestaltung und Umsetzung von À-la-carte-Menüs, Mittagsangeboten, Bistro-Restaurant und Events
- ✓ Einkauf, Kalkulation, Warenbewirtschaftung und Budgetkontrolle
- ✓ Menüentwicklung und -gestaltung
- ✓ Gewährleistung höchster Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards gemäss HACCP
- ✓ Zusammenarbeit mit Geschäftsleitung und Service-Team
- ✓ Führung, Schulung und Einarbeitung der Küchenmitarbeitenden (Allrounder)

Deine Benefits

Viel kreative Freiheit und Eigenverantwortung

Geregelte Arbeitszeiten mit viel Freiraum (Dienst ohne Zimmerstunde ausser Freitag)

Moderne Küche und angenehmes, familiäres Arbeitsumfeld

Mitarbeiterrabatte, Fitness- und Sportmöglichkeiten

Kostenloser Parkplatz

Lust auf eine neu Herausforderung?

Jetzt direkt bewerben unter: andre.egger@eggerconnect.com
oder per WhatsApp 0151 - 676 05276