



Der 2. AKT rockt Zürich bereits seit 1992, feiert dieses Jahr sein 30jähriges Jubiläum und hat noch nichts von seinem Charme verloren. Über drei Dekaden Gastronomie in Zürich ist eine sehr lange Zeit. Viele Lokale sind gekommen und einige haben in dieser Zeit auch wieder zugemacht. Der 2. AKT aber erwies sich in dieser langen Zeit immer als der Fels in der Brandung.

Vor allem sportlich und kulinarisch hat der 2. AKT ganz viel zu bieten: ob verschiedene Hot Dogs und Burger Variationen, Chicken Wings, Meatballs und Fischknusperli im Chörbli oder Klassiker wie Cordon bleu, Schnitzel und das leckere Clubsandwich. Mittags bietet der 2. AKT täglich wechselnde und günstige Tagesmenüs welche das 2. AKT Herz gleich ein paar Takte höher schlagen lässt. Ob Fussball mit Schweizer Super League, Bundesliga, Primera Division, Premier League, Serie A oder andere Sportarten wie Formel 1, Football und und und... der 2. AKT hat es und das sogar auf 9 Screens.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n flexiblen:

Küchenchef 100% (w/m)

Zum Aufgabengebiet gehören folgende Tätigkeiten:

- Selbstständiges Arbeiten (warme/kalte Küche)
- Richten des täglichen Mise-en-place
- Das Zubereiten von frischen Speisen / A la Carte / Banketten
- Führen und Schulen der Küchenmitarbeitenden
- Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufes in der Küche
- Erstellen und planen des saisonalen Speisenangebots
- Angebotskalkulation, Menü- und Bankettplanung
- Bestellwesen, monatliche Inventur und Controlling (HACCP) für den Küchenbereich

So stellen wir uns Ihr Profil vor:

- Abgeschlossene Kochlehre mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Aufmerksame, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit
- Service- sowie Dienstleistungsorientiertes Handeln und Denken
- Hohe Sozialkompetenz, unternehmerisches Denken und Eigeninitiative
- Zuverlässige, flexible und selbstständige Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und persönlicher Entwicklung, Aufstiegsmöglichkeiten oder interner Betriebswechsel innerhalb der Holenstein Gastro AG.

Sie haben Lust auf eine neue Herausforderung und möchten mit Ihrem Engagement gern zum Erfolg beitragen? Sie arbeiten eigenständig, Gast- und Serviceorientiert und sind innovativ? Dann sind Sie bei uns richtig! Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an:

bewerbungen@holenstein-gastro.ch

Alle unsere Vakanzen finden Sie unter: <http://holenstein-gastro.ch/jobs>

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Holenstein Gastro AG – auswärts zu Hause seit 1983