

Die Holenstein Gastro AG ist ein Familienunternehmen und betreibt 15 Betriebe mit unterschiedlichen Konzepten. Nach 39 Jahren Erfahrung und mit rund 130 Mitarbeitenden zählt das Unternehmen zu einer festen Grösse in der Zürcher Gastro-Szene.

Für verschiedene Betriebe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef 100% (w/m)

Zum Aufgabengebiet gehören folgende Tätigkeiten:

- Selbstständiges Arbeiten (warme/kalte Küche)
- Richten des täglichen Mise-en-place
- Zubereiten von frischen Speisen / A la Carte / Banketten
- Mitarbeiterplanung Küche, Inventuraufnahme wie auch diverse administrative Tätigkeiten
- Tägliche Menüplanung
- Verantwortlich für die Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Aufräum- und Reinigungsarbeiten

So stellen wir uns Ihr Profil vor:

- Abgeschlossene Kochlehre mit Berufserfahrung
- Aufmerksame, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit
- Service- sowie Dienstleistungsorientiertes Handeln und Denken
- 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 Betriebe.

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! Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto (Motivations schreiben, Lebenslauf und Zeugnisse) per E-Mail an: bewerbungen@holenstein-gastro.ch.

Es werden nur vollständig eingereichte Bewerbungsunterlagen berücksichtigt, Stellenvermittlungsbüros werden nicht berücksichtigt.

Alle unsere Vakanzen finden Sie unter: <http://holenstein-gastro.ch/jobs> oder auf der jeweiligen Webseite.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Holenstein Gastro AG – auswärts zu Hause seit 1983