



"1. Offizier/in" Küche, 100%

Eldora AG
Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse UH1
Uetlibergstr. 231
8070 Zürich
per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiterrestaurant
Kader
Vollzeit
Zürich

Von der Kombüse bis zur Grossküche – Sie wissen, wie man den kulinarischen Kurs hält?
Und wie man eine 20-köpfige Kochmannschaft instruiert und motiviert? Wir bieten einen attraktiven Arbeitsort mit internationalen Gästen. Und das zu geregelten Arbeitszeiten – die Abende und Wochenenden sind (bis auf wenige Ausnahmen) frei!

Die Eldora AG ist in der Gemeinschaftsgastronomie tätig und betreibt schweizweit über 290 Mitarbeiterrestaurants und Mensen. Im Auftrag der Credit Suisse führen wir schweizweit 6 Mitarbeiterrestaurants, darunter auch den Credit Suisse Uetlihof 1 und 2 (Zürich), in dem rund 8'000 Mitarbeitende aus über 80 Nationen tätig sind.

Die Gastronomie des Uetlihof 1 ist gespickt mit Superlativen: 1'800 Mittagessen im Freeflow, ein sehr beliebtes À-la-carte-Lunch-Restaurant, Room Service, Cafeteria mit Dessertbuffet aus der eigenen Pâtisserie, Barista Bar, vier Etagen-Outlets mit eigenen Take-Away-Produkten, Eventcatering, Auslieferung in andere Betriebe.

Das komplette Angebot wird täglich frisch und hausgemacht produziert.

[Weitere Infos unter www.eldora-csgastronomy.ch](http://www.eldora-csgastronomy.ch)

Für dieses "Flaggschiff" der Gastronomie suchen wir per sofort eine/n

"1. Offizier" Küche (m/w), 100%

der/die das Ruder der gesamten Küchenproduktion fest in der Hand hält und das Küchenteam navigiert.

Gemeinsam mit dem Sous Chef sind Sie für den operativen Einsatzbereich zuständig, während der Küchenchef sich hauptsächlich um die organisatorischen und administrativen Aufgaben kümmert.

Unter Ihrem Kommando

- Verantwortung für die gesamte Küchenproduktion
- Wenige administrative Aufgaben
- Einhaltung vorgegebener Rezepturen bei den täglichen Menus sowie im Catering- und Take Away-Bereich
- Umsetzung unseres Angebotskonzepts gemäss Vorgaben
- Einhaltung und Sicherstellung der vorgegebenen Arbeitsprozesse
- Führung und Betreuung von 20 Küchenmitarbeitenden
- Mitverantwortung für die Ausbildung der Lernenden in der Küche
- Einhalten der Hygienestandards gemäss Lebensmittelgesetz

Ihre Arbeitszeiten

Montag bis Freitag, ohne Zimmerstunde. Gelegentliche Einsätze am Abend.

Das bringen Sie mit an Bord

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- 5 Jahre Berufserfahrung als Küchenchef, Produktionsleiter oder in ähnlicher Position
- Führungserfahrung in einem vergleichbaren Betrieb
- Führungsstarke Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Know-how im Bereich Kulinarik

- Erfahrung bei der Betreuung von Lernenden, Berufsbildner von Vorteil
- Gast- und serviceorientiert mit dem Auge für das Detail
- Hands-on-Mentalität, Organisationstalent, selbständige und saubere Arbeitsweise
- Teamplayer, flexibel, einsatzfreudig und verantwortungsbewusst

Neben den attraktiven Arbeitszeiten bietet die Eldora AG interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten, eine aussergewöhnliche Sozialpolitik und eine eigene Personalvorsorgestiftung. Sie erhalten bereits ab dem ersten Tag ihrer Anstellung einen 13. Monatslohn und haben Anrecht auf 5 Wochen Ferien bei einer 42-Stunden-Woche.

Haben Sie Lust bei uns anzuheuern? Dann schicken Sie bitte keine Flaschenpost, sondern bewerben sich online. Wir freuen uns auf Sie!