



*Bewerben Sie
sich jetzt!*

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

STV. KÜCHENCHEF RESTAURANT MIT BÄCKEREI-FILIALE, 100% (M/W)

Sie lieben es, Gäste und Kunden zu verwöhnen. Dann sind Sie richtig bei uns. Als kommunikative und gästeorientierte Person begeistern Sie in unserer Filiale in **Wädenswil ZH**.

Ihre Aufgaben

- Mitverantwortlich für reibungslose Betriebsabläufe im gesamten Food-Bereich
- Aktive Mitarbeit bei der Mise en Place und Zubereitung für das Tagesgeschäft und der wechselnden Wochenkarte
- Sie sind Ansprechpartner für Kunden, Gäste und Mitarbeiter
- Sie unterstützen den Küchenchef als Coach und Motivator Ihrer Crew
- Administrative Tätigkeiten sowie Dienstplangestaltung
- Mitverantwortlich für die Sicherstellung unserer Qualitäts-Standards
- Sie identifizieren sich mit dem Angebot und tun alles dafür, um Ihren Kunden und Gästen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten
- Sie arbeiten abteilungsübergreifend und denken «out of the box»
- Mitverantwortlich für die Aufgaben im Hygienebereich gemäss unserem HACCP-Konzept

Ihre Qualifikationen

- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomieküche
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamfähig, ausdauernd und belastbar
- Saubere Arbeitsweise
- Kreatives Organisationstalent, welches auch in hektischen Zeiten stets den Überblick behält
- Positive Einstellung und begeisterungsfähig für neue Ideen
- Sie arbeiten flexibel und selbstständig, haben gepflegtes Auftreten sowie gute Umgangsformen

Ihre Benefits

- Attraktive Arbeitszeiten (Unsere Geschäftsöffnungszeiten sind von 6.00 bis 18.30 Uhr, am Samstag und Sonntag bis 17.00 Uhr)
- Kurze Kommunikationswege
- Mitarbeiterrabattkarte mit Vergünstigungen auf sämtliche WÜST-Angebote

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung inkl. Foto, Motivationsschreiben und Jahres-Lohnvorstellung per E-Mail an anja.wuest@bywuest.ch. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb vorzustellen.