

Das «stark catering» befindet sich zusammen mit dem kleinen «Selbstbedienungsrestaurant LOX» im top modernen «startup space» Gebäude in Schlieren. Auf rund 4'500 m² befinden sich nicht nur Arbeitsplätze für Start-up-Unternehmen, sondern auch viel Platz für Seminare, Workshops und Events. Sowohl das «stark catering» als auch das «Selbstbedienungsrestaurant LOX» wurden im Herbst 2021 eröffnet. In der neuen, hellen Produktionsküche werden täglich die Essen für das Selbstbedienungsrestaurant und diverse Kinderkrippen frisch gekocht. Das «stark catering» erfreut sich grosser Beliebtheit und richtet viele Anlässe, Bankette oder Spezialerevents für Unternehmen oder Institutionen in der Stadt Zürich und Umgebung aus.

Das «stark catering» gehört zur Stiftung Arbeitskette und ist ein **Integrationsbetrieb**. Die Stiftung betreibt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als operative Stiftung mit rund 100 Fachpersonen engagieren wir uns für **die soziale und berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit einer Leistungsbeeinträchtigung** und bieten rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an.

Wir suchen 1. Juni 2026 oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine 100%

Deine Aufgaben

- Arbeiten unter Anleitung der Vorgesetzten in der Produktionsküche sowie im Cateringbereich
- Mehrheitlich Tagesdienst Mo - Fr
- Einsatz und selbstständiges Durchführen von Catering's im Hause und bei externen Veranstaltungen (Mo – So)
- Mithilfe bei der Inventur und der Lagerbewirtschaftung
- Durchführung von Bestellungen nach internen Vorgaben
- Arbeiten mit leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden und Lernenden
- Kontrolle, Einhaltung sowie Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Wartung und Instandhaltung der Einrichtungen im Bereich Küche und Lager

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigung sowie die Fähigkeit und Freude, die psychisch und physisch beeinträchtigten Mitarbeitenden und Lernenden auf ihrem Berufsweg weiterzubringen
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Teamorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- Organisationstalent und Selbstständigkeit
- Hohes Pflichtbewusstsein und Belastbarkeit
- Einwandfreier Leumund

Darauf kannst du dich freuen

- Bei uns findest du ein motiviertes Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Eine sinnstiftende Arbeitsstelle in welcher du dein Fachwissen an psychisch und physisch beeinträchtigten Mitarbeiter:innen weitergeben und diese fördern kannst
- Attraktive Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde sind bei uns selbstverständlich
- Während Weihnachten / Neujahr und an gesetzlichen Feiertagen ist das Restaurant geschlossen
- Damit du dich weiterbilden kannst, sind bei uns 5 Weiterbildungstage inkl. finanzieller Beteiligung vorgesehen
- Ermässigungen in allen Betrieben der Stiftung Arbeitskette
- Unterstützung in fachlichen und pädagogischen Aufgaben

Und wir freuen uns jetzt auf deine Bewerbung!

Bitte sende uns die vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail - bewerbung@arbeitskette.ch

Einen ersten Eindruck von unserem Restaurant erhältst du unter: www.stark-catering.ch und www.lox-restaurant.ch