

Seit 1994 betreibt die Stiftung Arbeitskette mit Herzblut und Leidenschaft 7 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. **Als operative Stiftung setzen wir uns mit 100 engagierten Fachpersonen in unseren Restaurants mit voller Hingabe für die soziale und berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit Leistungsbeeinträchtigungen ein.** Dabei bieten wir stolz rund **160 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze** an, um einen Beitrag zur Förderung einer inklusiven Gesellschaft zu leisten.

Bei uns treffen Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement aufeinander. Unsere Leitsätze **«Leidenschaft für Gastronomie und Integration»** sowie **«Wir vereinen Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement»** sind für uns mehr als nur Worte – sie sind unsere tägliche Inspiration und Antrieb, um das Beste für unsere Mitarbeitenden und Gäste zu erreichen. Unsere Betriebe sind nicht nur Orte des Genusses, sondern auch des Miteinanders und der gegenseitigen Unterstützung.

Für all unsere Betriebe der Stiftung Arbeitskette suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Tournant Sous Chef:in / Küchenchef:in

### Deine Aufgaben

- Als Tournant fungierst du als Stellvertreter von geplanten Absenzen für all unsere 6 Betriebe mit ihren diversen Konzepten
- Du leitest gemeinsam mit dem lokalen Küchenkader das jeweilige Küchenteam, bestehend aus Fachkräften, Mitarbeitenden mit Beeinträchtigungen und Lernenden. Dabei trägst du während der Abwesenheit des Sous Chefs / Küchenchefs die operative Verantwortung für die Küche und bist während der Produktionsphasen und Servicezeiten aktiv im Geschehen dabei
- Du trägst die Mitverantwortung über Bestellwesen, Wareneinkauf, Inventur und weitere administrative Aufgaben
- Mitverantwortlich für die Erstellung, Rezeptierung und Kalkulation des Küchenangebots
- Du übernimmst die Mitverantwortung für Personalführung, Schulung, Coaching des Küchenteams. In Abwesenheit der Sous Chefs / Küchenchefs leitest du das Team wertschätzend, koordinierst Abläufe und förderst die kontinuierliche Weiterentwicklung sowohl des Teams als auch der Arbeitsprozesse
- Du bist mitverantwortlich für die Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Mitarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung von Banketten sowie exklusiven Grossanlässen

### Dein Profil

- Du hast eine Ausbildung zum Koch EFZ absolviert und einige Jahre Führungserfahrung
- Als Führungskraft zeigst du dich stark und einfühlsam, fungierst als Mentor und Coach für dein Team. Dank deines Humors und deiner hohen sozialen Kompetenz bleibst du selbst in stressigen Situationen gelassen
- Effiziente Arbeitsorganisation ist eine deiner Stärken, und du brennst dafür, junge Lernende zu fördern und angehende Köche zu unterstützen. Du liebst es, das Angebot und die Kochtechniken kreativ weiterzuentwickeln und bringst ein gutes Verständnis für Kalkulation mit
- Einwandfreier Leumund

### Darauf kannst du dich freuen

- Eine sinnstiftende Arbeitsstelle in welcher du dein Fachwissen weitergeben kannst
- Attraktive Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde sind bei uns selbstverständlich
- Während Weihnachten / Neujahr und an gesetzlichen Feiertagen sind die Restaurants geschlossen, ausgenommen das Café 1842
- Um deine berufliche Weiterentwicklung zu fördern, bieten wir dir die Möglichkeit von fünf Weiterbildungstagen an, an denen wir uns finanziell beteiligen
- Ermässigungen in allen Betrieben der Stiftung Arbeitskette

### Und wir freuen uns jetzt auf deine Bewerbung!

Bitte sende uns die vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail - [bewerbung@arbeitskette.ch](mailto:bewerbung@arbeitskette.ch)

Einen ersten Eindruck von unserem Restaurant erhältst du unter: [www.restaurantlimmathof.ch](http://www.restaurantlimmathof.ch)