



Das **Café & Conditorei 1842** befindet sich an der Napfgasse mitten im Zürcher Niederdorf. Der Name rührt vom Gründungsjahr her, in dem der Bäcker Johann Georg Eberle mit einem Süßskramladen den Grundstein für das heutige Café mit Konditorei legte. Auf vier Etagen werden unsere Gäste mit hausgemachten Törtchen und Stückchen, leckerem Apfelstrudel, Kaffee- und Teespezialitäten, der beliebten heißen Trinkschokolade, einem schönen Frühstücks- und Lunchangebot und vielem mehr verwöhnt. Zudem werden im denkmalgeschützten Laden feinste Schokoladenprodukte, saisonale Naschereien, süsse Mitbringsel und kleine Mahlzeiten angeboten.

Das **Café 1842 mit Conditorei** 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 leistungsgerechte Ausbildungs- und Arbeitsplätze an.

Für das **Café & Conditorei 1842** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Bereichsleitung Pâtisserie / Küche 100%

Deine Aufgaben

- Leitung der Backstube und Herstellung des kompletten Confiserie- und Konditoreiangebots, der Teige und der Desserts, des Snackangebotes
- Angebotsplanung und Präsentation der Produkte für den Laden und das Café
- Verantwortung für die zeitgerechte Produktion des gesamten Angebotes
- Verantwortung für die Warenbewirtschaftung und den Einkauf
- Verantwortlich für die Qualitätskontrollen der Warenlieferungen, Lagerung und der wirtschaftlichen Verarbeitung der Produkte
- Verantwortlich für die Umsetzung der Hygiene- und Qualitätsstandards gemäss sämtlichen Vorgaben, auch im Hinblick auf die Reinigung und Pflege von Arbeitsmitteln, Geräten und Kücheninventar
- Konsequente und zielführende Anleitung des Fachteams, der beeinträchtigten Mitarbeitenden und Lernenden

Dein Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Konditor-Confiseur EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung als Chef Pâtisserie und Konditor
- Fundierte Erfahrung in der Herstellung von Pralinen, Back- und Süßwaren, sowie Dessertkreationen
- Kommunikative, gewinnende und offene Persönlichkeit mit einer lösungsorientierten und vernetzten Denkweise
- Ein hohes Mass an Eigenverantwortung, Einsatzbereitschaft und Flexibilität
- Ausgeprägter Teamspirit, ausgezeichnete Umgangsformen sowie gute Führungsqualitäten
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch, weitere Sprachen von Vorteil
- 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 Lernende und beeinträchtigte Mitarbeiter:innen weitergeben und diese fördern kannst
- Attraktive Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde sind bei uns selbstverständlich
- 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.cafe1842.ch

