

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 nach Vereinbarung eine/n

## Chef de Partie 100%

### Deine Aufgaben

- Zusammen mit dem Küchenteam, bestehend aus Fachteam, beeinträchtigten Mitarbeitern und Lernenden übernimmst du Verantwortung für deinen Posten
- Zu deinen Aufgaben gehört die Organisation und Planung des Tagesablaufs, einschliesslich der Beschaffung von Waren.
- Du bist mitverantwortlich für die Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Du erledigst auch gerne administrative Aufgaben

### Dein Profil

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ und bringst wertvolle Erfahrung aus à la carte Restaurants mit
- Als Mitglied unseres Fachteams bist du eine einfühlsame und offene Persönlichkeit mit einem starken sozialen Gespür. Du besitzt die Gabe, Mitarbeitende mit Beeinträchtigungen und Lernende durch deine positive Ausstrahlung zu motivieren und den Teamgeist zu stärken
- Dank deinem Humor und deiner hohen Sozialkompetenz bringst dich so schnell nichts aus der Ruhe
- Deutsch ist keine Fremdsprache für dich
- Einwandfreier Leumund

### Darauf kannst du dich freuen

- Bei uns findest du ein motiviertes Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Deine Kreativität wird gefördert und du kannst mit deinen Ideen den Betrieb aktiv mitgestalten
- Eine sinnstiftende Arbeitsstelle in welcher du dein Fachwissen an 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
- 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
- Fachliche Unterstützung bei agogischen Aufgaben
- Entsprechende Kompetenzen für den Verantwortungsbereich

### 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.arbeitskette.ch](http://www.arbeitskette.ch)

