



Das **Restaurant Alpenrose** ist ein kulinarisches Highlight im belebten Zürcher Kreis 5 und bietet traditionelle Schweizer Küche vom Feinsten. Unsere Gerichte werden mit hochwertigen und nachhaltig angebauten Schweizer Zutaten zubereitet, begleitet von erlesenen Schweizer Weinen. Von unserer Hausspezialität „Röslis Hackbraten“ mit Pilzrahmsauce oder dem geschmorten „Suure Mocke“ schwärmen unsere Gäste seit Jahren. Die urig-elegante Gaststube mit rund 45 Sitzplätzen begeistert Zürcher als auch Touristen aus aller Welt gleichermaßen. Unser engagiertes Team macht die Alpenrose zu einem Lieblingsort für gutes Essen, Feiern oder besondere Events in einem zauberhaften Ambiente.

Das Restaurant **Alpenrose** 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.

Für das **Restaurant Alpenrose** suchen per 1. Mai oder 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
- Grundkenntnisse MS Office

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

