

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 wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef:in / Bereichsleitung Küche 100%

Deine Aufgaben

- Du liebst die gehobene Schweizer Küche und kennst dich aus mit erstklassigen, saisonalen und regionalen Zutaten
- Du leitest ein vielfältiges Küchenteam, bestehend aus Fachkräften, Mitarbeitenden mit Beeinträchtigungen und Lernenden. Dabei trägst du die operative Verantwortung für die Küche und bist während der Produktionsphasen und Servicezeiten aktiv im Geschehen dabei
- Du bist ein Meister in der effizienten Warenkalkulation und beherrscht präzises Controlling, um eine optimale und rentable Warenbewirtschaftung sicherzustellen
- Du trägst die Verantwortung über Bestellwesen, Wareneinkauf, Inventur und weitere administrative Aufgaben
- Du übernimmst die umfassende Verantwortung für Personalführung, Schulung, Coaching und Rekrutierung des Küchenteams. Dabei leitest du das Team wertschätzend, koordinierst Abläufe und förderst die kontinuierliche Weiterentwicklung sowohl des Teams als auch der Arbeitsprozesse
- Du bist verantwortlich für die Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards

Dein Profil

- Du hast eine Ausbildung zum Koch EFZ absolviert, und eine abgeschlossene Weiterbildung zum Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis wäre von Vorteil
- 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 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

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.restaurantalpenrose.ch