

Das **Restaurant Krone** befindet sich in einem denkmalgeschützten ehemaligen Doktorhaus und bietet ein einzigartiges Ambiente für kulinarische Erlebnisse in Zürich-Altstetten. Die Krone ist bekannt für junge und innovative Gerichte mit regionalen und saisonalen Zutaten. Nebst dem modernen Angebot hat es aber auch Platz für Klassiker wie das «Züri Gschnätzlets» im Pfännli oder dem «Rindsfleischvogel». Die Gaststube mit 42 Sitzplätzen und das Stübli mit 22 Sitzplätzen eignen sich auch für private oder geschäftliche Festivitäten. Im Sommer weckt der grosse Garten mit Lounge, Feuerring und top eingerichteter Freiluftküche samt dem Big Green Egg Feriengefühle.

Das **Restaurant Krone** 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 Krone** suchen wir nach Vereinbarung

Sous Chef:in / Stv. Bereichsleitung Küche 100%

Deine Aufgaben

- Du leitest zusammen mit dem Küchenchef ein vielfältiges Küchenteam, bestehend aus Fachkräften, Mitarbeitenden mit Beeinträchtigungen und Lernenden. Dabei trägst du während der Abwesenheit des Küchenchefs die operative Verantwortung für die Küche und bist während der Produktionsphasen und Servicezeiten aktiv im Geschehen dabei
- Du trägst die Verantwortung 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 des Küchenchefs leitest du das Team wertschätzend, koordinierst Abläufe und förderst die kontinuierliche Weiterentwicklung sowohl des Teams als auch der Arbeitsprozesse.
- Als Berufsbildner trägst du die Verantwortung dafür, sicherzustellen, dass unsere Lernenden mit psychischer oder physischer Beeinträchtigung den Lernplan einhalten, und unterstützt sie beim Lernen und der Erstellung aller relevanten Unterlagen sowie bei der Einführung in den Betrieb und die Ausbildungsstationen.
- Du bist verantwortlich 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 bist Berufsbildner oder hast Interesse daran
- 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.krone-altstetten.ch