

Das **Restaurant Limmathof** im pulsierenden Zürcher Kreis 5, in der Nähe der Markthalle und des Viadukts, ist bekannt für seine Vorreiterrolle in der Arbeitsintegration von Menschen mit Beeinträchtigungen. Hier erlebst du moderne regionale Küche, zubereitet mit frischen saisonalen Produkten. Das gemütliche Restaurant bietet Platz für bis zu 45 Gäste, während unsere grüne Terrasse im Sommer mit rund 45 Sitzplätzen zum Verweilen einlädt. Auch für private Feiern oder Firmenevents ist der Limmathof die perfekte Kulisse mitten in der Stadt Zürich.

Das **Restaurant Limmathof** 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 Limmathof** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Sous Chef:in

### 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.
- 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
- 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

### 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](mailto:bewerbung@arbeitskette.ch)

Einen ersten Eindruck von unserem Restaurant erhältst du unter: [www.restaurantlimmathof.ch](http://www.restaurantlimmathof.ch)