

Werden Sie per **sofort** oder nach Vereinbarung unser/e neue/r

Chef de Partie im stark catering und Restaurant LOX (100%)

Die Stiftung Arbeitskette führt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als soziale Stiftung mit rund 85 Fachteammitarbeitenden engagieren wir uns für die berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit einer Leistungsbeeinträchtigung und bieten rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an.

Dafür stehen Sie bei uns ein

Bei uns in der Stiftung Arbeitskette verbinden Sie **Gastronomie** und **Integration!**

Bei Ihren Handlungen und Entscheiden folgen Sie unseren Leitsätzen

- "Leidenschaft für Gastronomie und Integration"
- "Wir vereinen Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement".

In unserer top modernen Küche, dem Herzstück des **stark catering**, produzieren wir täglich 400 Essen. Dabei legen wir grossen Wert auf saisonale und regionale Produkte. Wir beliefern Schulen, Krippen und Altenheime, verwöhnen Gäste an Betriebsfeiern, Tagungen, privaten Anlässen oder hausintern im startup space mit unserem Catering und führen das Restaurant **LOX**.

Ihre Ziele sind eine professionell geführte Küche, erfolgreiche Integration und begeisterte Gäste.

Ihre künftigen Aufgaben

- Produktion der täglichen Gerichte, anhand des Menüplans
- Erstellen von Rezepturen nach gastronomischen Grundsätzen
- Kalkulation und Warenbewirtschaftung
- Tatkräftiges Anpacken im Catering
- Anleitung und Unterstützung der Lernenden und Mitarbeitenden im Arbeitsalltag
- Einhaltung aller gesetzlichen und QM-Vorgaben

Das bringen Sie mit

- Ausbildung und Erfahrung als Koch/Köchin EFZ
- Begeisterung für den Beruf und die Gastronomie
- Kreativität mit Lebensmittel
- Fähigkeit, Arbeitsabläufe zu koordinieren
- Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- Erfahrung im Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigung
- Agogische Weiterbildung von Vorteil

Die Betriebe der Stiftung Arbeitskette



- Freude und Wunsch, Menschen auf ihrem Berufsweg weiterzubringen
- Empathie, Durch- und Umsetzungsstärke
- Team-, Begeisterungs- und Kommunikationsfähigkeit
- MS-Office-Kenntnisse

Das bieten wir

- Eine top moderne Cateringküche
- Sehr gute Verkehrsanbindung
- Eine abwechslungsreiche, herausfordernde und sinnstiftende Tätigkeit
- Ein herzliches Team, welches sich auf Sie freut
- Die Möglichkeit, Gastronomie und soziales Engagement zu vereinen
- Eine Philosophie, bei welcher die frische, sorgsame Zubereitung der Gerichte und die Förderung des Personals im Zentrum stehen
- Attraktive Arbeitszeiten, Jahresarbeitszeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Konsumationsvergünstigung in allen Betrieben

Wir freuen uns auf Sie!

Bei uns verbinden Sie Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement.

Ist es Ihnen wichtig, dass wir uns kennen lernen? Schicken Sie Ihre **vollständige Bewerbung** (mit Foto) **per E-Mail** an Uwe Schmidt, Betriebsleiter LOX und stark catering, u.schmidt@arbeitskette.ch.

(Auf dem Postweg eingereichte Bewerbungen werden nicht retourniert.)

Bitte gehen Sie in Ihrem Motivationsschreiben auf folgende Fragestellungen ein:

- Wie gelingt es Ihnen, die Leidenschaft für Gastronomie und Integration geeignet zu verbinden?
- Wie begeistern Sie die Lernenden und Mitarbeitenden für den Beruf und die Arbeit in der Gastronomie?

Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen!