



«Mit Frische und Saisonalität begeistered mir euisi Gäscht. D'Professionalität bringed mir euisne Mitarbeiter bi und entfached s'innere Fүүr, Kreativität und d'Lideschaft für dä schöni Bruef.»

Michael Schneider, Küchenchef

Werden Sie **ab März 2022** oder nach Vereinbarung unser/e neue/r

Stv. Bereichsleiter/in Küche im Restaurant Krone in Altstetten Zürich (100%)

Die Stiftung Arbeitskette führt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als soziale Stiftung mit rund 85 Fachteamarbeitenden 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".

Die **Krone in Altstetten** ist ein gepflegtes à la carte Restaurant. Unser Küchenchef Michael Schneider, Mitglied der Kochnationalmannschaft, legt Wert auf Innovation, Regionalität und Produkte aus der Region. Ihre Ziele sind eine professionell geführte Küche, erfolgreiche Förderung und Unterstützung der Lernenden und begeisterte Gäste. Ihr Arbeitsort ist in der Krone, Badenerstrasse 705, 8048 Zürich.

Ihre künftigen Aufgaben

- Selbstständige Führung und Organisation des Arbeitsbereiches
- Anleitung und Unterstützung der Lernenden und Mitarbeitenden im Arbeitsalltag
- Produktion der täglichen Gerichte
- Erstellen von Rezepturen nach gastronomischen Grundsätzen
- Kalkulation und Warenbewirtschaftung
- Einhaltung aller gesetzlichen und QM-Vorgaben

Das bringen Sie mit

- Ausbildung und Erfahrung als Koch/Köchin EFZ
- Berufsbildnerkurs
- Begeisterung für den Beruf und die Gastronomie
- Kreativität im Umgang von Lebensmittel
- Fähigkeit Arbeitsabläufe zu koordinieren
- Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- Erfahrung im Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigung von Vorteil
- Freude und Wunsch, Menschen auf ihrem Berufsweg weiterzubringen
- Empathie, Durch- und Umsetzungsstärke
- Team-, Begeisterungs- und Kommunikationsfähigkeit
- MS-Office-Kenntnisse
- Begeisterung für Spätschichten im à la carte Restaurant
- Kreativität in Menü Gestaltung

Das bieten wir

- 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 ohne Zimmerstunde
- 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 Christoph Hähni, Betriebsleiter Restaurant Krone, c.haehni@arbeitskette.ch. (Auf dem Postweg eingereichte Bewerbungen werden nicht retourniert.)

Für mehr Informationen siehe: www.krone-altstetten.ch

Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen!