

Die bezaubernde **Alpenrose** liegt im pulsierenden Zürcher Kreis 5 und gehört zu den kulinarischen Highlights im Quartier. Die urchig-elegante Atmosphäre der Gaststube und die traditionellen Schweizer Gerichte versetzen unsere Gäste in eine andere Epoche. Mit viel Herz und Leidenschaft macht unser Team die Alpenrose zu einem Lieblingslokal für ein gutes Essen, einem Fest oder einem Event.

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 85 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. So vielfältig wie unser gastronomisches Angebot sind auch unsere Mitarbeitenden. Dazu braucht es Fachpersonen, die in der Gastronomie und im zwischenmenschlichen Kontakt ihre Stärken ausleben können.

Per August 2023 oder nach Vereinbarung suchen wir genau Dich als

## Stv. Bereichsleitung Küche – Sous Chef (w/m)

### Dein Aufgabenbereich

- Organisation und Führung des Küchenteams bei Abwesenheit des Bereichsleiter Küche
- Unterstützung bei der Planung der Arbeitsabläufe
- Aktive Mitarbeit in der Küche
- Diverse administrative Aufgaben
- Hygienestandards gemäss HACCP einhalten

### Dein Profil

- Abschluss als Koch/Köchin EFZ und erste Führungserfahrung
- Deine Begeisterungsfähigkeit und deine Kreativität mit Lebensmittel
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigung sowie die Fähigkeit und Freude, die Mitarbeitenden und Lernenden auf ihrem Berufsweg weiterzubringen

### Darauf kannst du dich freuen

- Sozial engagierter Arbeitgeber mit einem motivieren und herzlichen Team
- Eine herausfordernde, vielseitige Anstellung
- Chance auf die persönliche und berufliche Weiterentwicklung
- Attraktive Arbeitszeiten: 42h Arbeitswoche – keine Zimmerstunde
- Bis 5 Tage bezahlte Weiterbildung im Jahr plus finanzielle Beteiligung
- Ermässigungen in allen Betrieben der Stiftung Arbeitskette
- Fachliche Unterstützung bei agogischen Aufgaben
- Entsprechende Kompetenzen für den Verantwortungsbereich
- Regelmässige Qualifikationsgespräche mit Gestaltungsspielraum für die Zielerreichung

### Und wir freuen uns jetzt auf Deine Bewerbung!

Alexandra Schaer, Betriebsleiterin und Oliver Frick, Leitung Küche, freuen sich auf die vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: [bewerbung@arbeitskette.ch](mailto:bewerbung@arbeitskette.ch).

Ein erster Eindruck von der Alpenrose ist nur ein Klick entfernt -> [www.restaurantalpenrose.ch](http://www.restaurantalpenrose.ch)