

Chef de Partie Gardemanger

Du beherrschst das traditionelle Handwerk des Kochens und bist offen für Neues. Mit deinem Talent und deiner Kreativität bringst du spannende Geschmackserlebnisse ins Spiel und inspirierst das Team.

DEINE AUFGABEN IN UNSEREM TEAM

- Du führst selbständig einen Posten, vom Mise-en-Place bis zum fertigen Gericht
- Du stellst einen reibungslosen Bestell-, Produktions- und Serviceablauf sicher
- Mit deiner Disziplin garantierst du für eine hohe Qualität deiner Arbeit
- Du bringst deine eigenen kreativen und kulinarischen Ideen in den Betrieb ein
- Du hältst die Arbeitssicherheits- und Hygienevorschriften ein

DAS BRINGST DU MIT

- Du hast eine Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder eine gleichwertige abgeschlossen
- Du bist motiviert, wissbegierig und übst deinen Beruf mit grosser Leidenschaft aus
- Du bist belastbar, speditiv und brillierst mit eigenen Ideen

DAS BIETEN WIR

- Wir verfügen über ziemlich alle angesagten Gadgets
- Wir bieten dir einen Arbeitsplatz mit Aussicht auf den See und die Dächer der Stadt Zürich
- Bei uns findest du flache Hierarchien und du geniesst Mitspracherecht. Versprochen.
- Wir besorgen dir ein SZU-Jahresabonnement zum Sonderpreis
- Wir beteiligen dich am allgemeinen Trinkgeld
- Wir spendieren dir eine Gesundheitsprämie, wenn du das ganze Jahr hindurch nicht krank bist
- Wir gewähren dir Vergünstigungen in unserem Haus – schliesslich gehörst du ja zur Familie

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:
hr@utokulm.ch

Das Hotel UTO KULM Top of Zurich liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich auf dem Uetliberg.

Das 4-Stern Hotel verfügt über 54 Panoramazimmer und Romantik-Suiten, zahlreiche Seminarräume und diverse Bankettsäle.

In den Restaurants und auf der Sommerterrasse La Bellezza mit Blick über die Alpen und den Zürichsee können gleichzeitig 700 Gäste bedient werden.

Der innovative, lebendige und vielseitige Betrieb bietet für Ausflugs-, Firmen-, Hotel- und Restaurantgäste das passende Angebot.

