

Das einzigartige Business-Lifestyle Placid Hotel und das Restaurant Buckhuser wurde im Herbst 2016 in Zürich Altstetten erfolgreich eröffnet. Wir kombinieren internationales Flair mit Design und authentischem Quartiercharakter.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen fachkompetenten und begeisterungsfähigen

Koch (m/w) 100% (Ref. Nr. 34679)

Das Placid Hotel bietet 115 Design-Zimmer, das öffentliche Restaurant Buckhuser (geöffnet 7 Tage von 06:30 - 24.00 Uhr) mit 110 Innen- und 100 Terrassenplätzen, das Selbstbedienungs-Restaurant Intermezzo für 80 Personen (geöffnet Mo-Fr 10:00 - 15:00 Uhr) und Event-, Seminar- und Kongressbereiche.

Ihre Aufgaben:

- Verantwortlich für die Organisation, Mise-en-Place und Sauberkeit des Postens
- Fachgerechte Zubereitung und Qualitätskontrolle der produzierten Gerichte
- Unterstützung des Küchenchefs bei der Angebotsplanung
- Mithilfe bei der Warenbestellung
- Führung und Förderung der Mitarbeitenden und Lernenden
- Überwachung der Lagerhaltung und Einhaltung des Hygienekonzepts

Ihr Profil:

- Sie besitzen eine abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Erfahrung in der Position als Chef de Partie
- Flexibler und belastbarer Teamplayer
- Selbständiges Arbeiten und Liebe zum Detail
- Gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse sind ein Vorteil

Wir bieten Ihnen eine attraktive Pensionskasse, ein internes Mitarbeiterrestaurant (ohne Pauschalabzug), Weiterbildungsmöglichkeiten, 5 Wochen Ferien sowie diverse weitere Benefits. Ein dynamisches und aufgestelltes Team erwartet Sie.

Herr Nabil Madmouj, Küchenchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte:
nadmouj@buckhuser.ch | Tel. +41 (0)58 204 80 08.

Stellenantritt: Per 1. April 2022 oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Buckhauserstrasse 36,
8048 Zürich-Altstetten

[Interessiert? Jetzt bewerben.](#)

Diakonie Bethanien

Frau Lina Sug
Buckhauserstrasse 36
8048 Zürich

www.bethanien.ch
www.placid.ch

☆☆☆☆
PLACID
HOTEL
ZURICH