



Sous-Chef*in für das Sommerrestaurant auf der Werdinsel vom 1.April bis ca. 15.Oktober 2024

Das Sommerrestaurant auf der idyllischen Werdinsel sucht eine*n talentierten und zuverlässigen Sous-Chef*in, der unser Team verstärkt. Als Teil unseres Teams erwarten Sie eine dynamische Arbeitsumgebung, die von Teamarbeit, Kreativität und einem gemeinsamen Streben nach kulinarischer Exzellenz geprägt ist.

Aufgaben:

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Organisation und Leitung des Küchenbetriebs
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs in der Küche und Einhaltung der Qualitätsstandards
- Aktive Mitarbeit bei der Entwicklung neuer Menüs und Spezialitäten
- Schulung und Anleitung des Küchenpersonals
- Gewährleistung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards

Anforderungen:

- Nachweisbare Erfahrung in ähnlicher Position
- Teamfähigkeit und Fähigkeit, unter Druck zu arbeiten
- Kreativität und Leidenschaft für hochwertige Küche
- Ausgezeichnete Kommunikations- und Führungsfähigkeiten
- Flexibilität und Belastbarkeit, auch in hektischen Situationen

Wir bieten:

- Die Möglichkeit, in einem einzigartigen Sommerrestaurant auf der Werdinsel zu arbeiten
- Ein dynamisches und unterstützendes Teamumfeld
- Attraktive Vergütung und Benefits
- Raum für kreative Entfaltung und Weiterentwicklung
- Eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer der schönsten Gegenden von Zürich

Wenn Du bereit bist, Teil eines dynamischen Teams zu werden und Deine Leidenschaft für hochwertige Küche mit uns zu teilen, freuen wir uns auf Deine Bewerbung. Bitte sende deinen Lebenslauf und ein Anschreiben an info@werdinsel.com.

Wir danken Dir im Voraus für Dein Interesse an dieser Position und freuen uns darauf, von Dir zu hören.