

Interessieren Sie sich für eine nicht alltägliche Aufgabe in einem motivierten, jungen Team? Dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Per 1. März 2021 oder nach Vereinbarung suchen wir Sie als

Küchenchef 100 % (m/w)

Ihre Aufgaben

- Fachliche Führung der Mitarbeitenden in der Küche
- Mitgestaltung und Kalkulation der Angebote für das Restaurant und den Markt
- Gestaltung und Optimierung der Qualitätsmanagementprozesse und der Hygienevorschriften
- Zusammen mit zwei weiteren Fachpersonen stellen sie den Tagesablauf sicher
- Organisation des Schichtbetriebes mit Abend- und Samstagseinsätzen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
- Erfahrung mit Auszubildenden
- Affinität zu biologischen und regionalen Produkten
- Kooperativer und motivierender Führungsstil
- Belastbare Persönlichkeit auch in hektischen Momenten
- Hohe Sozialkompetenz
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeiten
- Hohe Dienstleistungsorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen eine selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Das Team freut sich auf eine aufgeschlossene und teamorientierte Persönlichkeit, die diese nicht alltägliche Führungsaufgabe mit Herz und Kopf angeht.

Bitte senden Sie Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an die angegebene Mailadresse. Für weitere Informationen steht Ihnen Norbert Bucheli, Tel. 041 368 99 60 gerne zur Verfügung.

Wärchbrogg Brücke zur Arbeitswelt

Frau Stefanie Kirstein
Alpenquai 4, 6005 Luzern, Tel. 041 368 99 63
www.waerchbrogg.ch

Neapel – mitten in Bern! In unserem Più beim Kornhausplatz verwöhnen wir unsere Gäste mit offenfrischer Pizza sowie hausgemachten Pasta, Fisch- und Fleischspezialitäten, begleitet von erlesenen italienischen Weinen – die in der hauseigenen Vinoteca gleich mitgenommen werden können.

Koch (w/m) im Stundenlohn

per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Aufgabe

- Gerichte für à la carte, Tagesmenüs und Bankette kochen und anrichten
- Einen Posten selbständig führen
- Lager bewirtschaften
- Die hohen Qualitätsstandards einhalten
- HACCP-Hygienekonzept umsetzen

Ihr Profil

- Mehrjährige Berufserfahrung als Koch
- Fundierte Fach- und Produktkenntnisse, vorzugsweise der italienischen Küche
- Gute Deutsch- und Italienischkenntnisse
- Ausdauernd und belastbar
- Effiziente und flexible Persönlichkeit
- Saubere Arbeitsweise

Wir bieten

- Die Chance, sich in einem neueröffneten Betrieb einzubringen
- Einen zentralen, modernen und spannenden Arbeitsplatz
- Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Bindella Unternehmungen
- Vergünstigung von 20% in allen Bindella Restaurants

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Più Kornhaus, Bern

Selma Veenstra, Bereichsverantwortliche Mitarbeitende (HR)
Tel. 044 276 62 27, Höggerstrasse 115 8037 Zürich
bindella.ch, piu-ristorante.ch

Sie übernehmen die Stellvertretung der Leitung Housekeeping und die Verantwortung für die praktische und operative Führung des Housekeeping-Team im Bereich der Reinigung. Sie stellen den Kunden und die Kundenwünsche in den Mittelpunkt Ihres Handelns, entwickeln innovative und Zeitgemässe Arbeitsabläufe und sind zuständig für die Umsetzung und das Erreichen der Qualitätsziele.

Stellvertretung Housekeeping Reinigung (w/m), 80 - 100%, Region Ostschweiz

Tätigkeiten:

- Verantwortlich für die Organisation der Reinigungsarbeiten
- Unterstützt das Reinigungsteam aktiv
- Zuständig für die Qualitätssicherung
- Führt fachgerecht Grundreinigungen aus
- Instruiert und schult unsere Mitarbeitenden in der Reinigungstechnik
- Führt Reinigungskontrollen durch und veranlasst die nötigen Korrekturmassnahmen
- Übernimmt Führungsaufgaben und erledigt diverse administrativen Arbeiten
- Steht regelmässig im Kontakt mit dem Kunden

Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Grundausbildung Fachfrau Hauswirtschaft EFZ
- Weiterbildung in Hotellerie und Hauswirtschaft
- Führungserfahrung in der Hauswirtschaft
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Flexibel, belastbar und Durchsetzungsvermögen
- Offene Persönlichkeit mit ausgeprägtem Dienstleistungsgedanken
- Sehr gute Anwender-PC-Kenntnisse

Bei uns erwartet Sie eine spannende und herausfordernde Aufgabe. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Enzler Hygiene AG

Anja Hölzl, Förrlibuckstrasse 110, 8005 Zürich
a.hoelzl@enzlerh-tec.com, www.enzlerh-tec.com

Für unsere BUNTE Familie suchen wir für den Mittagsservice (Montag - Donnerstag, ca. 11.00 -14.30 Uhr) eine sympatische

ServicemitarbeiterIn

Unsere Anforderungen:

- Du hast bereits erste Gastroerfahrungen gemacht
- Mit deiner aufgestellten Art zauberst du unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht
- Sprichst Schweizerdeutsch und wohnst in der Stadt Zürich

Das erwartest dich:

- Ein offenes und motiviertes Team
- Zentraler und attraktiver Arbeitsort, direkt am Bahnhof Altstetten

INTERESSIERT?

Dann werde Teil unseres jungen und motivierten Teams und sende deine Bewerbungsunterlagen inkl. Foto noch heute an Klicken und E-mail senden. Es werden ausschliesslich Direktbewerbungen berücksichtigt!

Restaurant BUNT

Frau Tanja Jutz, Vulkanplatz 2, 8048 Zürich
Tel. 058 787 81 69, www.bunt.ch/de/offene-stellen

Schimmel und nasse Wände beseitigen wir dauerhaft und chemiefrei.

Gratis Analyse mit SMS auf 079 607 04 43 anfordern.

ard@matrolan.ch