

Die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich stellt die psychiatrische und psychotherapeutische Versorgung der Einwohnerinnen und Einwohner in der Stadt und im Grossraum Zürich sicher. Das Angebotsspektrum umfasst die Behandlung psychischer Erkrankungen über die gesamte Lebensspanne. Als Universitätsklinik ist sie zudem in der Lehre und Forschung engagiert und international sehr gut vernetzt.

Zur Ergänzung unserer Küchenteams am Standort Lenggstrasse in Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätköchin / Diätkoch 100% ^{100%}

Ihre Aufgaben

- Verantwortung für die termingerechte Vorproduktion und Fertigung der benötigten Lebensmittel in allen Bereichen der Küche
- Anleiten, Kontrollieren und Führen der auf dem Posten zugeordneten Mitarbeitenden und Lernenden
- Zusammenarbeit im Team, mit der Leitung Küche sowie der Ernährungsberatung
- Verantwortung für die Ausbildung der Lernenden

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Diätköchin/-koch EFZ
- Berufsbildnerkurs
- IT-Kenntnisse Berufserfahrung aus Gastronomie oder Hotellerie
- Offenheit für Neues Qualitätsbewusstsein und Teamorientierung

Unser Angebot

- Mitarbeit in einem eingespielten Team
- Geregelte Arbeitszeiten
- Wochenendzulagen
- Personalrestaurant

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Nadia Barchmann, Leiterin Küche Lenggstrasse, Tel. +41 58 384 38 08. Rosalba De Stefano, HR Beraterin, freut sich auf Ihr vollständiges Dossier. Bitte bewerben Sie sich ausschliesslich über unser Online-Bewerbungsportal. Bewerbungen per E-Mail sowie auf dem Postweg können aus Datenschutzgründen nicht berücksichtigt werden. Für diese Position nehmen wir keine Bewerbungen von Personalvermittlern entgegen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Nadia Barchmann, Leiterin Küche Lenggstrasse, Tel. +41 58 384 38 08.

Rosalba De Stefano, HR Beraterin, freut sich auf Ihre vollständige online Bewerbung.

www.pukzh.ch/karriere-bildung/offene-stellen

**Der nächste
Immobilien- + Stellen-
anzeiger erscheint
am 8. Februar. 2023**

Das Hotel gehört zusammen mit dem Hotel Krone Unterstrass und der Hallenstadion Gastronomie zur Gruppe der Wüger Gastronomie AG. Wir suchen per Januar 2022 oder nach Vereinbarung einen jungen und engagierten

Chef de Partie (w/m)

(100% / ohne Zimmerstunde / Wochenende frei!)

Aufgaben:

Sie sind verantwortlich für die sorgfältige Zubereitung und Präsentation der Gerichte, optimale Warenbewirtschaftung, Einhaltung der Hygiene- und Reinigungsrichtlinien. Übernahme der Verantwortung bei Abwesenheit des Küchenchefs.

Anforderungen:

Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse und Sie sind zwischen 23 und ca. 27 Jahre alt. Sie haben eine abgeschlossene Kochausbildung, verfügen über Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben und Sie sind qualitäts- und gästeorientiert.

Unser Angebot:

Sie arbeiten bei uns ohne Zimmerstunde, die Wochenenden sind frei! Sie profitieren von diversen Benefits und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb der Wüger Gastronomie AG sowie von einem gut eingespielten und motivierten Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen inkl. Foto ausschliesslich per Mail an:

Hotel Sternen Oerlikon

Herr Lukas Habersaat, Direktor

043 300 65 65

info@sternenoerlikon.ch, www.sternenoerlikon.ch

**Schimmel und nasse Wände beseitigen wir
dauerhaft und chemiefrei.**

**Gratis Analyse mit SMS auf 079 607 04 43
anfordern. ard@matrolan.ch**



online Hotelstellenmarkt
www.jobs-hotel.ch

Tel. 044 586 55 76



online Gastrostellenmarkt
www.jobs-gastro.ch

- ✓ über 1200 Stellenangebote!
- ✓ gratis Stellengesuche aufgeben!
- ✓ gratis Jobs per Email empfangen!
- ✓ weitere Stellenangebote europaweit!