



Confiserie – Bäckerei – Holzofe – Backbeiz – Kafi – Lounge - Hotel

Wir sind eine quere Erlebnisgastronomie mit: Schaubäckerei, Schauconfiserie-Konditorei, Schauküche mit Restaurant und dem grössten Holzofen für Pizzas und Brot, einer Smoker-Lounge und einem queren Hotel mit 20 Zimmern.

Unser Betrieb ist an 365 Tagen von 6 - 23 Uhr geöffnet. Nebst dem à la carte führen wir auch Banketts durch und am Sonntag gibt es einen grossen Bäcker-Brunch. Unsere Köche arbeiten dabei vorwiegend ohne Zimmerstunde.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser einmaliges Gastronomiekonzept

einen engagierten Sous-Chef (m/w/d, 80-100%)

Ihre Aufgaben

- Zubereitung der Speisen während den Servicezeiten auf dem jeweiligen Posten
- Rotierend auf den verschiedenen Posten: kalte/warme Küche oder am Grill
- Betreuung der Mittagsmenü-Ausgabe
- Herstellung der Mise en place
- Stellvertretung des Küchenchefs
- Bestellwesen, Wareneingangs- und Lagerkontrolle
- Allgemeine Reinigungsarbeiten unter Einhaltung der Hygienevorschriften

Was wir erwarten

- Ausbildung als Koch/Köchin oder gleichwertige Ausbildung oder mehrjährige Erfahrung in einem ähnlichen Arbeitsumfeld
- Selbständigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail. Für weitere Auskünfte zur Stelle stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Schneiders Quer AG

Speerstrasse 15
8330 Pfäffikon ZH

Ihre Kontaktperson für diese Stelle:

Roland Schneider, Geschäftsführer
Sander Schepers, Küchenchef

E-Mail: info@schneidersquer.ch
Telefon: 044 952 16 00

