

SÖKO ZÜRICH

WIR SUCHEN DICH

CHEF DE Rang 100%
für unser Restaurant Söko in Zürich | (M/W/D) |
Ab Mai oder nach Vereinbarung bis Ende August

Mittags gibt es bei uns im Söko verschiedene Vorspeisen und hausgemachte Ramen, jeweils mit Fleisch oder vegan und auch als Take Away. Am Abend servieren wir eine kleine aber feine Auswahl von saisonalen A la Carte Gerichten und zwei Degustationsmenüs. Unser Restaurant ist jeweils von Dienstag bis Freitag von 11:30 bis 13:30 und von 18:00 bis 22:00 und am Samstag von 18:00 bis 22:00 geöffnet. Das Söko hat 40 Innen- und 40 Aussenplätze und befindet sich an der Kalkbreitestrasse 33 in 8003 Zürich.

Deine Aufgaben:

- Führen einer eigenen Service Station mit Inkasso
- Gäste Begrüssung und Verabschiedung
- Zubereitung und Servieren von Getränken
- Aktives Empfehlen von Speisen und Getränke
- Einhalten von HACCP Richtlinien

Wir bieten:

- Selbständiges Arbeiten
- Ein junges und dynamisches Team mit flachen Hierarchien
- Faire Arbeitsbedingungen und faire Bezahlung
- Abwechslungsreiche Arbeit durch verschiedene Einsätze in Pop-Up Restaurants
- Aktiv einbringen und mit uns gemeinsam Wachsen

Du hast

...eine Ausbildung als Restaurationsfachmann EFZ
...mindestens zwei Jahre Berufserfahrung
...liebe zum Beruf

Du bist

...flexibel, neugierig, kreativ, eine offene Persönlichkeit
...selbstständig und du übernimmst gerne Verantwortung im Team

Du sprichst

...fliessend Deutsch und verhandlungssicheres Englisch

...dann schicke uns deine vollständige Bewerbung (inkl. Foto) via E-Mail an:

zuerich@soko.ch

Filipe Costa Fernandes | Geschäftsführer

Gastrophysik GmbH | Kalkbreitestrasse 33 | 8003 Zürich

gastrophysik
gmbh