

cucina itameshi



Chef de Partie | 100%

per sofort oder nach Vereinbarung
Direkte/r Vorgesetzte/r: Küchenchef

Willkommen bei Cucina Itameshi

Cucina Itameshi ist ein einzigartiges Pop-up-Restaurant im Herzen von Zürich, das die besten Elemente der italienischen und japanischen Küche miteinander vereint. Bei uns treffen traditionelle Aromen auf moderne Innovation - eine Kombination, die unsere Gäste begeistert und für unvergessliche kulinarische Erlebnisse sorgt.

Nach dem Ende des Pop-up-Konzepts wird Cucina Itameshi wieder zum Restaurant Neumarkt zurückgeführt. Das Arbeitsverhältnis bleibt dabei selbstverständlich bestehen, und du wirst Teil des Teams von Restaurant Neumarkt, das sich ebenfalls durch hohe Qualität und Kreativität auszeichnet.

Hast du Lust, dieses innovative Konzept aktiv mitzugestalten und auch über das Pop-up hinaus Teil unseres Teams zu bleiben? Dann suchen wir dich als **Chef de Partie!**

Deine Rolle

Als Chef de Partie bist du für deinen eigenen Bereich in der Küche verantwortlich - ob in der warmen oder kalten Küche. Mit deiner strukturierten und effizienten Arbeitsweise sorgst du dafür, dass alles reibungslos läuft, selbst bei hohem Gästeaufkommen. Zusätzlich hast du die Möglichkeit, durch regelmässige Produzentenbesuche und interne Schulungen dein Wissen über hochwertige Produkte und Techniken stetig auszubauen.

Deine Aufgaben

- Einsätze auf allen Posten der kalten und warmen Küche
- Selbstständiges Führen des jeweiligen Postens
- Mise-en-Place-Arbeiten für einzelne Posten
- Produktion und Zubereitung der Speisen für den à la carte Bereich sowie für Veranstaltungen
- Unterstützung bei Bestellungen sowie deren Annahme und Kontrolle
- Einhaltung von Lager- und Hygienestandards (HACCP)
- Beratung und Betreuung unserer Gäste bei Anlässen
- Einsätze in unseren Partnerbetrieben

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung EFZ als Koch/Köchin in der Gastronomie oder Hotellerie
- Mehrjährige Berufserfahrung und fundierte Fachkenntnisse
- Qualitätsorientiertes und kostenbewusstes Denken
- Strukturierte Arbeitsweise und hohes Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit auch in stressigen Situationen
- Gäste- und serviceorientiertes Denken
- Kreativität und Offenheit für Neues
- Sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse

cucina itameshi



Das bieten wir dir



Ein junges und
dynamisches Team



Faires Trinkgeldsystem



Regelmässige Schulungen
und Degustationen



Geregelte Arbeitszeiten und
langfristige Dienstpläne



Ausgewählte kostenlose
Getränke



Langfristige
Entwicklungsmöglichkeiten
innerhalb der Unternehmung



Attraktiven Mitarbeiterrabatt in den Partnerbetrieben
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt | The Counter)

Werde Teil von Cucina Itameshi!

Du bist motiviert und möchtest dein Talent in einem innovativen Umfeld entfalten? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung per E-Mail an **Maurice Blättler** unter hr@bauernschaenke.ch.

Lass uns gemeinsam die Gäste von Cucina Itameshi begeistern!