



@RESTAURANT.CENTRAL.AFFOLTERN

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch oder Köchin (Saucier)

(m/w/d) Arbeitspensum zu 60-100% mit Festanstellung ohne Zimmerstunde
Ruhetage: Sonntag, Montag & an Feiertagen

Wir bieten:

- Das Restaurant ist sonntags, montags & an Feiertagen geschlossen (nur auf Anfrage für Anlässe geöffnet)
- Junges, innovatives und motiviertes Team mit flacher Hierarchie
- Zwei Wochen Betriebsferien im Sommer
- Unterstützung bei Weiterbildungen

Das Restaurant Central mit familiärer Leitung ist ein fester Bestandteil im Zentrum der Stadt Affoltern am Albis. Nebst einem gepflegtem à la Carte Service bietet das Restaurant Central Bankette und Caterings an. Das Restaurant fasst 90 Innensitzplätze mit abtrennbarem Saal. Dazu kommen 55 idyllische Terrassensitzplätze.

Ihre Herausforderungen:

- Selbständiges Führen eines Küchenpostens
- Aktive Mitbestimmung bei der Angebotsgestaltung
- Umsetzung der Küchenqualitätsstandards
- Umsetzung des Hygienekonzepts
- Mithilfe bei der Ausbildung der Lernenden

Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Grundausbildung als Koch/ Köchin EFZ oder entsprechende Berufserfahrung
- Hohe Selbständigkeit und Eigenverantwortungsgefühl
- Vorhandene Führungsqualitäten und Freude daran Mitarbeitende zu schulen
- Freude an Teamarbeit und Mitgestaltung von neuen kreativen Gerichten
- Hohes Hygienebewusstsein
- Gute mündliche Deutschkenntnisse, Englisch von Vorteil

Interessiert?

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf senden Sie bitte per E-Mail an:

info@centralaffoltern.ch

Restaurant Central Affoltern GmbH
Philipp Krapf
Zürichstrasse 100
8910 Affoltern am Albis