



Gesucht: Chef de Partie

Das Razzia ist ein denkmalgeschütztes und elegantes Restaurant im Herzen von Zürich. Zusammen mit einem 40-köpfigen Team hat das Quartett (Erik Haemmerli, Marco Pfoster, Mike Gut und Stefan Roth) im Januar 2016 den Zuschlag zur Bewirtung dieser Historie erhalten.

Der neoklassizistische Bau war zu seiner Zeit eines der ersten Lichtspieltheater Zürichs, in den 20er Jahren. Im Herbst 2012 wurde es schliesslich, in aufwändiger Arbeit, in ein einzigartiges Restaurant (140 Plätze) mit Kinoleinwand, Garten (70 Plätze) und einer Bar (70 Plätze), renoviert. Elemente der griechischen Mythologie und der goldenen 20iger treffen auf einen zeitgenössischen Stil.

Das Razzia bietet während 6 Tagen die Woche ein klassisches à la carte Geschäft mit einer saisonalen Speisekarte an.

Deine Aufgabe

- Eigeninitiative und Verantwortung Neuheiten zu kreieren
- Führen, Lesen und Erstellen der MEP Listen
- Tagesaufgaben prüfen und mit dem Küchenchef absprechen
- Speisen entsprechend der Vorgaben anrichten und optisch ansprechend anrichten
- Vorbereitungen für das Mittags- und Abendgeschäft treffen
- Herstellung und Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten
- Warenannahme und fachgerechte Einlagerung der verderblichen Waren
- Verantwortlich für die Einhaltung der HACCP Richtlinien

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung Koch/Köchin?
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung?
- Team – und Konfliktfähig?
- Leidenschaft an der Kreation von Gerichten?
- Hohe Einsatzbereitschaft?
- Ausgeglichenheit, Geduld und Belastbarkeit?
- Sicheres Auftreten?

Trifft das etwa auf dich zu? Ein junges und internationales Team freut sich auf deine Bewerbung. welcome@razzia-zuerich.ch