



Zürich's Stadtkäseerei hat nicht nur einen aussergewöhnlichen Produktionsstandort – direkt am Gleis 18 des Hauptbahnhofes - sondern das Team scheut sich auch nicht, zu experimentieren und Neues auszuprobieren. Hier vereint sich traditionelles Käser-Handwerk mit urbaner Kreativität und das mitten in einem Restaurant. Dass die Milchprodukte aus eigener Produktion auf unserer Speisekarte stehen, versteht sich von selbst. Doch damit nicht genug: Wir verwerten 100% der Rohstoffe Milch und Soja. So finden nebst Käse auch Nebenprodukte wie Molke, Ricotta, Milchserum und Okara den kulinarischen Weg auf den Teller und ins Glas. Wir machen Brot aus Molke, unsere eigene Milchserumlimonade, Tartar aus Okara und vieles mehr... Das Motto lautet: Machen. Fühlen. Geniessen. Echt. Das Handwerk der Nahrungsmittelproduktion mitten in die Stadt Zürich ist kombiniert mit einem Restaurant, in dem nicht nur konsumiert, sondern auch Laien in eine neue Welt eintauchen und sich selbst an der Produktion versuchen. Wir bieten unseren Gästen Einblicke hinter die Kulissen, sei es bei einem unserer Cocktailkurse, dem Besuch in der Küche oder in der Produktion unserer hauseigenen Käseerei. Das Erlebnis ist unverwechselbar. Den Gast erwartet eine gemütliche Atmosphäre mit Werkstatt-Flair auf verschiedenen Ebenen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine:n

Koch (m/w/d)

Vollzeit oder Aushilfe im Stundenlohn

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie setzen unser Konzept um und bereiten die Gerichte fachgerecht zu
- Sie haben die Verantwortung über Ihren Posten und gewährleisten den reibungslosen Ablauf im «à la carte» Betrieb
- Sie erledigen tägliche «Mise en Place»-Arbeiten in der Produktionsküche
- Sie führen, nach Ausbildung durch den Küchenchef, selbstständig unsere Kochworkshops durch
- Sie tragen Mitverantwortung bei der Lagerung der Lebensmittel und halten sich dabei an das Hygienekonzept nach HACCP

Wir freuen uns, wenn Sie:

- kommunikativ und aufgeschlossen sind und Lust haben, einen Betrieb weiterzuentwickeln
- kreativ denken und lösungsorientiert handeln können
- Qualitätsbewusstsein und Freude an einer kreativen und gepflegten Gastronomie mit uns teilen
- in Stresssituationen den Überblick behalten
- gerne an der Front arbeiten und den Kontakt zu unseren Gästen schätzen
- über eine solide Grundausbildung als Koch EFZ verfügen und Erfahrungen sammeln konnten.

Wir bieten:

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem unverwechselbaren Konzept im Herzen Zürichs. Wenn Sie gerne Teil eines jungen und motivierten Teams sein möchten, einen Betrieb mitprägen und aufbauen wollen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung an Yves Reimann, Betriebsleiter, kontakt@restaurant-stadtkaeserei.ch