

PIAZZA MERAVIGLIA

Im erlebnisreichen Riedmatt Center in Rümliang entsteht per Mitte Oktober das italienische Restaurant La Piazza Meraviglia. Welches mit viel italienischem Flair zu einem Sehnsuchtsort für das italienische Lebensgefühl wird. Ein Ort des Geschehens, Treffpunkt, Mittelpunkt und ein Ort zum Spass haben und Verweilen. Die Piazza Meraviglia bietet 80 Innenplätze und 20 Aussenplätze, ein digitales Konzept und ein abwechslungsreiches Mittagsangebot. Der Pizzaofen bildet das Herz vom La Piazza Meraviglia, in welchem ein Pizzaiolo ganztags, knusprig frische Pizza produziert. Das La Piazza Meraviglia lädt zum Verweilen ein, sei es am Nachmittag mit einem spritzigen «Aperitivo» oder für eine kleine Verschnaufpause auf der Terrasse.

Zur Unterstützung und zum Aufbau von unserem Team im La Piazza Meraviglia in Rümliang suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine*n

Pizzaiolo/Pizzaiola (M/W/D) 60-100%

Aufgabenbeschreibung

- Produktion von frischer Pizza, inklusive Teig Produktion
- Mise en Place erstellen für die italienische à la carte Küche
- Organisation und Führung des Küchenteams
- Koordination des Bestellwesens für den gesamten Food-Bereich
- Aktive Umsetzung und Kontrolle des Hygienekonzeptes nach HACCP
- Einhalten und Vorleben der Unternehmens- und Qualitätsstandards

Anforderungsprofil

Du bist eine herzliche, charismatische Person, welche bereits Erfahrung in dieser oder einer ähnlichen Position sammeln konnte. Eine Kochausbildung oder Berufserfahrung in der Küche als Pizzaiolo, setzen wir voraus. Du hast Spass vor dem Gast zu Arbeiten und das spürt man. Ein hohes Produkte Bewusstsein prägt dich und du liebst den Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln. Als strukturierter Alleinkoch kannst du denn Mittagservice auch allein bewältigen. Du unterstützt die Betriebsleitung bei der Anlass Koordination und Durchführung. Du bist flexibel, zuverlässig und freust dich gemeinsam mit deinem Team weiterzukommen und bist dir deiner Vorbildfunktion bewusst. Du fühlst dich mit dem Betrieb verbunden, bist kommunikativ und hast Qualitätsbewusstsein. Du bist bereit uns auch an den Wochenenden zu unterstützen.

Besonderes

Wir bieten dir die Möglichkeit einen neuen Betrieb nachhaltig zu prägen und dich einzubringen. Nach einer intensiven Eröffnungsphase bieten wir dir die Möglichkeit zwischen Januar und März fünf Wochen Ferien oder / und unbezahlten Urlaub zu nehmen, da der Betrieb umgebaut wird. In unserem Netzwerk von verschiedensten gastronomischen Betrieben profitierst du von Erfahrungsaustausch und 25% Rabatt in unseren Partnerbetrieben.

Du möchtest einen Betrieb von seiner Umstrukturierung bis zur Neueröffnung mitbegleiten und prägen? Wenn wir dein Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf deine vollständige **digitale** Bewerbung per: E-Mail an Ramona Göldi – betriebsleitung@piazza-meraviglia.ch