

Koch EFZ (m/w/d) – Produktionsküche / Catering & Events (80-100%)

Bist du ein leidenschaftlicher, gelernter Koch mit Erfahrung in der F&B-Produktion? Du möchtest in einer innovativen Gastronomie-Unternehmung mitwirken und Verantwortung übernehmen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Diese Stelle richtet sich an Köch:innen, die ihre Stärke in der Produktion, Planung und Umsetzung sehen.

Deine Aufgaben

- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs in der Produktionsküche
- Produktion für Caterings, Anlässe und unsere Cafés
- Planung und Koordination F&B
- Einhaltung der Hygienestandards (HACCP)

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Erfahrung in der Produktionsküche; Erfahrung im Catering- und Eventbereich von Vorteil
- Freude an strukturiertem Arbeiten in der Produktion mit Prozessverständnis
- Ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein und selbstständige Arbeitsweise
- Kommunikativ, kundenorientiert und belastbar
- Erste Erfahrung in der Führung und ein echter Teamplayer
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Fahrausweis Kategorie B
- Food-begeistert und lösungsorientiert

Was dich bei uns erwartet

- Festlohn
- Geregelte Arbeitszeiten in der Produktionsküche – ideal für eine ausgewogene Work-Life-Balance
- Selbstständige Planung der Arbeitszeiten ausserhalb des Caterings
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- 5 Wochen Ferien
- Möglichkeit, Ferien vorwiegend im Sommer und zu Beginn des Jahres zu planen – perfekt, um die schönsten Jahreszeiten zu geniessen
- Offene Kommunikation und wertschätzender Umgang
- Kurze Entscheidungswege
- Die Chance, bei der Gestaltung einer modernen Gastronomie mitzuwirken
- Arbeitsort: Raum Zürich

[Kitchen Rebels](#) ist ein Label der [this is us GmbH](#). Nebst der Agentur für Gastronomielösungen und das Cateringunternehmen betreiben wir das Café Basil in Aarau und das Café LUNA in Zürich.

Wir freuen uns auf deine Online-Bewerbung: personal@go-thisisus.ch
Weitere Infos erhältst du unter: +41 76 842 63 24