



Das Restaurant Volkshaus Zürich verkörpert gutbürgerliche, authentische Küche, welche vorwiegend aus biologischen Erzeugnissen produziert wird. In unseren Bar- und Restauranträumlichkeiten mit insgesamt 220 Plätzen treffen sich der Charme aus den 20er Jahren und die ungezwungene Moderne. Als Treffpunkt und für Geniesser ist unser Haus mit seinen grosszügigen Räumlichkeiten der richtige Ort, um urbane Gastfreundschaft zuzugeniessen.

Nebst dem bieten wir in unseren komplett ausgestatteten und modernen Bankett- und Festräumlichkeiten Platz für bis zu 2'000 Personen. Nationale- und internationale Musik-Topstars, Partylabels, klassische Konzerte, Generalversammlungen, Theatervorführungen und Bankette beleben unser Haus mit insgesamt über 2'500 Anlässen im Jahr.

Für unsere Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Chef de Partie Saucier / 100 % Pensum

In dieser abwechslungsreichen und spannenden Funktion unterstützt Du den Küchenchef und bist Teil unseres jungen und motivierten Küchenteams.

Du leitest Deinen eigenen Posten und bringst kreative Ideen bei der Menügestaltung ein. Ebenfalls stellst Du einen reibungslosen Ablauf während des Service sicher und erledigst Mise-en-Place-Arbeiten. Ein kostenbewusster Umgang mit den zur Verfügung gestellten Lebensmitteln sowie die Einhaltung der Sauberkeit, Sicherheits- und Hygienerichtlinien setzen wir voraus.

Eine erfolgreich abgeschlossene Koch-Ausbildung setzen wir voraus. Zu Deinen Stärken zählen Flexibilität, Organisationstalent und Leidenschaft fürs Kochen.

Das Restaurant im Volkshaus ist ein lebhafter Betrieb und durch die vielen Veranstaltungen im Hause hochfrequentiert. Auch für unsere Quartierbewohner und Arbeitenden im „Chreis Cheib“ ist das Restaurant im Volkshaus ein beliebter Treffpunkt.

Wir freuen uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf in pdf-Format und Foto per Mail an: [j.hoffmans@restaurantvolkshaus.ch](mailto:j.hoffmans@restaurantvolkshaus.ch) Bei Fragen und Auskünften stehen wir dir gerne telefonisch unter 044 245 85 50 zur Verfügung.