



Das 1910 gegründete, renovierte Restaurant Volkshaus Zürich ist bekannt für seine abwechslungsreiche, saisonal geprägte moderne Marktküche, für die vorwiegend biologische Erzeugnisse verwendet werden. Im ungezwungenen Volkshaus-Ambiente, das den Charme der 20er-Jahren mit der Moderne verbindet, trifft sich ein vielfältiges urbanes Publikum und geniesst die Gastfreundschaft. Das grosszügige Restaurant und die Bar umfassen insgesamt 220 Plätze. Darüber hinaus verfügt das Haus über moderne, komplett ausgestattete Bankett- und Festsäle für bis zu 2000 Personen. Das Spektrum der rund 2500 Anlässe, die jährlich hier stattfinden, reicht von Konzerten mit internationalen Musikstars über Partys, klassische Konzerte, Theatervorführungen und Bankette bis zu Generalversammlungen und Workshops.

---

Für unsere Küche suchen wir per 1.9.1019 oder nach Vereinbarung eine/n

## Sous Chef für a la carte am Abend (m/w) 100 % Pensum

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

Wir erwarten:

- Ausgebildeter Koch/Köchin EFZ, Chef Kochausbildung von Vorteil
- Flexibel, belastbar, äusserst sozialkompetent
- Erfahrung in nachhaltigem Einkauf
- Oekologisches Bewusstsein und betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Fundierte Kenntnisse der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien
- Deutsch mündlich und schriftlich sehr gut, Englisch von Vorteil
- Gute PC Kenntnisse Office, Word, Exel

Aufgaben:

- Führung der Abendbrigade von 5-8 Personen
- Mice en Place Liste führen und aktualisieren
- Unterstützung der verschiedenen Stationen
- Rezepte & Kalkulationen einhalten (Kontrolle bei Produktion und Fertigung der Gerichte)
- Mitverantwortung unserer Lernenden
- Überwachung und Einhaltung der vorgeschriebenen Qualitäten und Quantitäten
- Schreiben der täglich wechselnden Abendmenüs nach Volkshaus Standard
- Mitgestaltung der saisonalen Angebotskarte für a la carte und Bankett
- Tages und Wochenbestellungen erledigen
- Monatliches Inventar
- Mitverantwortung der Abendbankette



Wir bieten:

- Keine Zimmerstunde
- Geregelte freie Tage
- Zeitgemässe Entlohnung
- Einstieg in ein Grossunternehmen mit Entwicklungsmöglichkeiten
- Einbringen von kreativen Ideen bei der Menügestaltung

Das Restaurant Volkshaus ist ein sehr lebhafter Betrieb und durch die vielen Veranstaltungen im Hause hochfrequentiert.

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf in PDF-Format und Foto per Mail an: [admin.kueche@restaurantvolkshaus.ch](mailto:admin.kueche@restaurantvolkshaus.ch)

Bei Fragen und Auskünften steht dir Melanie Russenberger gerne telefonisch unter 044 245 85 50 zur Verfügung.