



Lieben Sie die Atmosphäre einer Brasserie? Unser Küchenangebot ist auf das Bier abgestimmt. Wenn Sie sich dafür begeistern können, sind Sie bei uns richtig!

Sous Chef (m/w)

Ihr Einsatzort

Die Rheinfelder Bierhalle wurde 1870 eröffnet und ist somit eine der ältesten Brasserien der Stadt Zürich. Das Restaurant befindet sich im Herzen der Zürcher Altstadt, an bester Passantenlage. Als Teil eines 10-köpfigen Küchen-Teams können Sie ein erfolgreiches Konzept weiterentwickeln und bekochen täglich für 400-500 Gäste.

Ihr Verantwortungsbereich

Sie sind verantwortlich für einen gut organisierten Arbeitsablauf in unserer Küche, denn Sie sind für das Kochen während der Service-Zeit zuständig. Auch bei der Gestaltung der Speisekarte sind Ihre kreativen Ideen als Unterstützung für den Küchenchef gefragt.

Was wir von Ihnen wünschen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Selbstständige, organisierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Motivation, Teamfähigkeit und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Was wir Ihnen bieten:

- Sehr gute Entlohnung
- Liberales Arbeitsklima
- Ein abwechslungsreicher und spannender Job indem Sie Ihre Ideen umzusetzen können
- Einen attraktiven und modernen Arbeitsplatz
- Zentraler Arbeitsort in der Zürcher Altstadt
- Kostenloses Mittag- und Abendessen an den Arbeitstagen

Sind Sie überzeugt? Dann schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Foto und Lebenslauf an info@rheinfelderbierhalle.com Wir freuen uns auf Sie!