

BONGENIE GRIEDER

Chef Pâtissier (w/m/d) 100% per 1. August 2024

Seit über 130 Jahren steht das in vierter Generation geführte Familienunternehmen Bongénie Grieder an exklusivsten Lagen in der Schweiz für eine einzigartige Auswahl an Luxusgütern und Lifestyle.

Unser Qualitätsanspruch beschränkt sich nicht nur auf unser Sortiment, sondern auch auf unsere Mitarbeitenden, die die Grundlage unseres Erfolges bilden.

Neueröffnung Restaurant Bongénie Grieder Zürich im November 2024

Das neue Restaurant zeichnet sich durch sein modernes, schickes und urbanes Design aus und liegt an idealer Lage an der Bahnhofstraße, im Herzen der Stadt Zürich. Wir verwöhnen unsere Gäste mit einer innovativen und kreativen Küche und bieten damit ein kulinarisches Erlebnis.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, an unserem ehrgeizigen Projekt in einer einzigartigen Umgebung teilzunehmen und damit einen wesentlichen Anteil am Erfolg zu leisten. Mit Ihrer ausgewiesenen Erfahrung als Chef Pâtissier und Ihren starken Führungsqualitäten, bringen Sie Ihren hohen Qualitätsanspruch sowie Ihre Leidenschaft, Kreativität und Innovation in Ihre tägliche Arbeit ein.

Ihre Aufgaben:

- Vor- und Zubereitung sowie Verarbeitung von Süßspeisen, Desserts, Torten und Gebäck
- Anrichten von warmen und kalten Desserts
- Optimaler Wareneinkauf und korrekte Lagerhaltung
- Schulung und Coaching der Mitarbeitenden (Rezepturen, Qualität, Quantität)
- Erstellen des Angebotes, inklusive Kalkulation
- Erstellen der monatlichen Inventuren
- Einhaltung der Sauberkeits- und Hygienevorschriften anhand des HACCP Konzepts
- Erstellen von Arbeitsplänen

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre und mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Fliessendes Deutsch und gute Englisch-Kenntnisse, Französisch von Vorteil
- Erfahrung im Catering- und Eventbereich von Vorteil
- Erfahrung als Berufsbildner von Vorteil
- Ausgeprägtes Hygiene- und Kostenbewusstsein
- Flexible, initiative, belastbare und zuverlässige Persönlichkeit mit hoher Einsatzbereitschaft
- Versierter Umgang mit allen gängigen MS-Office-Programmen

Wir bieten:

- Topmoderner Arbeitsplatz im Herzen von Zürich
- Verantwortungsvolle und interessante Arbeit in einem dynamischen Team
- Attraktive Einkaufsvergünstigungen

Begeistert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

rvogt@brunschwig.ch