

BONGENIE GRIEDER

Commis de Cuisine (w/m/d) 100% per 1. Oktober 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 Zuverlässigkeit, Kreativität und Ihrem Savoir-faire, erfüllen Sie unseren hohen Qualitätsanspruch der gehobenen Gastronomie.

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung und Anrichten von kalten und warmen Speisen
- Bewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Mitverantwortung für die tägliche Wareneingangskontrolle und deren Lagerung
- Sach- und fachgerechter Umgang mit allen Küchengeräten, Maschinen und sonstigem Kücheninventar sowie deren Pflege und Instandhaltung
- Reinigungs- und Kontrollarbeiten gemäss den geltenden Hygienerichtlinien HACCP

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre mit Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Ausgeprägtes Hygiene- und Kostenbewusstsein
- Flexible, initiative, belastbare und zuverlässige Persönlichkeit mit hoher Einsatzbereitschaft

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@brunswick.ch