

Weil Kinder das Grösste für uns sind, tragen wir heute bereits die Verantwortung für morgen. menuandmore ist Spezialistin für die schonende Zubereitung und klimaneutrale Lieferung von gesunden, frischen und kindergerechten Menüs. Mit täglich 460 belieferten Mittagstischen sind wir führend in der Kinder- und Jugendverpflegung. Bei uns kommt alles aus einer Hand. Nachhaltigkeit ist uns ein grosses Anliegen, wirtschaftlich, sozial und ökologisch. menuandmore ist mit dem «Friendly Work Space®» ausgezeichnet und ein Unternehmen der Eldora-Gruppe mit 56 Mitarbeitenden mitten in der Stadt Zürich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (Montag bis Freitag)

Ihre Aufgaben

- Rezeptgetreue und fachgerechte Zubereitung von Menükomponenten und Spezialprodukten im Cook-and-Chill-Verfahren
- Überwachen der Produktionsprozesse, der Produktionsmengen und der Produktequalität
- Mitarbeit bei der Weiterentwicklung und Optimierung von Rezepturen und Kochverfahren
- Vorbereiten des Mise en Place für Folgetag gemäss Bestellungen und Rezepturen
- Ausführen der täglichen und periodischen Reinigungsarbeiten in der Küche
- Einhalten der internen und externen Vorgaben bezüglich Hygiene und ISO-Normen (inkl. persönliche Hygiene), Arbeitssicherheit und Ergonomie
- Anrichten des täglichen Mittagessens für das Personalrestaurant

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Kochlehre mit eidgenössischem Fachausweis und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung als Chef de Partie
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Erfahrung in Unternehmen der Grossproduktion / Gemeinschaftsgastronomie
- Erfahrung und Kenntnisse aktueller Produktions-, Garverfahren und im Umgang mit modernen Geräten
- Erfahrung in der Zubereitung rezeptgenauer Produktionsaufträge im Cook-and-Chill-Verfahren
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für den Beruf
- Selbstständige, zuverlässige, sehr saubere, exakte und speditive Arbeitsweise
- Teamfähig und belastbar
- Freude an der Zubereitung von Grossmengen
- Beste körperliche Verfassung

Für Fragen steht Ihnen auch Walter Wyssen, Executive Küchenchef / Leiter Produktion, unter 044 / 448 26 38 zur Verfügung.

Weitere Informationen zu menuandmore finden Sie unter: www.menuandmore.ch

Was wir Ihnen bieten können:

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem professionellen und familiären Umfeld mit einem motivierten Team. Mit unseren 56 Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen sind wir gross genug, um richtig gute Arbeit und tolle Projekte zu stemmen – und klein genug, um dies in einer familiären und unkomplizierten Atmosphäre zu tun. Die Tramhaltestelle «Escher-Wyss-Platz» ist keine 2 Minuten entfernt. Apropos kurze Wege: Diese sind uns generell wichtig. Wir entscheiden gerne schnell und unkompliziert. Wir sind stolz auf unsere offene Unternehmenskultur und schätzen die Möglichkeit für gleitende Arbeitszeit (keine Zimmerstunde) von Montag bis Freitag, kostenlose Verpflegung und Arbeitskleidung sowie 5 Wochen Ferien (ab 50 sogar noch mehr). Überstunden können kompensiert werden und auch Weiterbildung unterstützen wir grosszügig.

Die Anforderungen, die wir an Ihre Bewerbung stellen:

Wir bitten Sie, uns Ihre Bewerbung ausschliesslich via E-Mail unter bewerben@menuandmore.ch wie folgt einzureichen: 1 PDF-Datei mit Ihrem Anschreiben, 1 PDF-Datei mit Ihrem Lebenslauf und 1 PDF-Datei mit Ihren Zeugnissen / Qualifikationsnachweisen, die das gesamte Volumen von 5 MB nicht überschreiten. Bewerbungen, die von Personalberatungen eingereicht werden, können nicht berücksichtigt und bearbeitet werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!