



Herzlich Willkommen im Dolder Golfclub Zürich! Am Südhang des Adlisberg in malerischer Umgebung trifft das Golferherz auf einen kleinen, anspruchsvollen 9-Loch-Platz und ein Clubhaus mit feinem Restaurant und prachtvoller Aussicht auf Zürich.

## **Sous-Chef w/m 100%**

**15.03.2023 bis 30.11.2023**

Ihre Tätigkeiten:

- Selbstständiges Führen der zugeteilten Posten
- Zubereitung und Anrichten von warmen Speisen und Menüs
- Wirtschaftlicher Umgang mit allen Lebensmitteln
- Verantwortung für die tägliche Wareneingangskontrolle
- Sach- und fachgerechter Umgang mit allen Küchengeräten, Maschinen und sonstigen Kücheninventar sowie deren Pflege und Instandhaltung
- Reinigungsarbeiten gemäss den geltenden Hygienerichtlinien HACCP

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin und Erfahrung in der Position als Chef de Partie oder bereit für den nächsten Karriereschritt
- Freude an der Arbeit mit frischen Lebensmitteln
- Kreativität und ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein sowie Organisationstalent
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Leidenschaft für den Koch-Beruf
- Gute Deutschkenntnisse

Das bieten wir Ihnen:

- Dynamisches und junges Team
- Offene und transparente Unternehmenskultur
- Faire und genaue Arbeitszeiterfassung
- Abwechslungsreiche und spannende Aufgaben
- Selbständigkeit und Eigenverantwortung
- Langfristige Karriereplanung und weitere Aufstiegsmöglichkeiten im Unternehmen
- Faire Entlohnung mit Jahresvertrag

[restaurant@doldergolf.ch](mailto:restaurant@doldergolf.ch) Freymond Stephan 044 254 50 20 079 258 41 48