



Hirschen Trüllikon

Stelleninserat Sous Chef

Sie sind Koch/Köchin mit Leib und Seele, Sie schätzen den persönlichen Kontakt zu einer treuen Stammkundschaft, lieben Ihren Beruf und arbeiten gerne in einem kleinen, gut eingespielten Team? Dann wird es Zeit, dass wir Sie kennenlernen.

Über uns:

Wir sind ein kleines Landhotel und Restaurant im Zürcher Weinland, welches in der Umgebung für eine gepflegte Küche bekannt ist. Seit 1894 ist unser Haus in Familienbesitz. Dank vielen treuen Stammgästen konnten wir unser Team in den letzten Jahren kontinuierlich ausbauen. Nach acht Jahren Zusammenarbeit möchte sich unser Küchenchef ab Frühling 2022 beruflich neu orientieren und sein Pensum in unserem Haus reduzieren.

Für seine Nachfolge suchen wir eine/n engagierte/n Teamplayer/in als Sous Chef/in welche/r die Arbeit in einem kleinen Team mit familiärer Umgebung in einer sehr grosszügigen Küche inklusive modernstem Induktionsherd schätzt.

Vom schnellen Mittagsmenu bis zum exklusiven Sechs-Gänge-Dinner bieten wir die volle Spannweite der Gastronomie. Frische Produkte und kurze Transportwege: Mitten im fruchtbaren Zürcher Weinland setzen wir auf die Stärken unserer Region: Gemüse, Kräuter und Blumen kommen aus dem eigenen Garten, Kartoffeln, Spargel, Gemüse und Salat beziehen wir von Produzenten aus unserer Gemeinde, Obst und Rehfleisch kommen aus den Nachbargemeinden.

Ihre Aufgaben:

Sie organisieren die Aufgaben in der Küche zusammen mit einem weiteren Koch und zwei Lernenden. Für folgende Bereiche übernehmen Sie Verantwortung:

- Koordinieren der Vorbereitungsarbeiten in der Küche
- Sicherstellen des reibungslosen Serviceablauf
- Angebotsplanung vom Tagesmenu bis zur Speisekarte
- Sicherstellen der Speisequalität in der Küche
- Ausbildung unserer Lernenden
- Einhaltung der Hygiene und Koordinieren der Reinigungsarbeiten
- Kontrolle der eingehenden Lebensmittellieferungen

Sonntagabend und Montag ist unser Restaurant geschlossen. In Absprache erstellen wir einen Dienstplan, damit Sie im Normalfall zum Sonntagabend und Montag noch einen zusätzlichen Freitag unter der Woche oder am Sonntag haben. Ihre Ferien beziehen Sie während unseren Betriebsferien:

Zwei Wochen Winterferien (Februar / März) und drei Wochen Sommerferien (Juli / August)

Arbeitsantritt: März / April 2022 oder nach Vereinbarung.

Unsere Anforderungen:

- Ausbildung Koch / Köchin EFZ
- Erfahrung in vergleichbaren Küchen
- Freundliche und teamorientierte Umgangsformen
- Belastbarkeit in stressigen Situationen
- Eigenes Auto für den Arbeitsweg (Wohnsitz in der Region Winterthur – Schaffhausen – Frauenfeld)

Ihr Ansprechpartner:

Thomas Zwicky, 052 319 13 17, info@hirschen-truellikon.ch