

THE COUNTER

Chef de Partie | 100%

per sofort oder nach Vereinbarung
Direkter Vorgesetzter: Küchenleitung

Süd AG

Die Süd AG, geführt von den erfahrenen Gastronomen Nenad Mlinarevic und Valentin Diem, ist ein dynamisches Unternehmen, das kontinuierlich wächst und einen Ort für Kulinarik und Genuss bietet. Neben unseren renommierten Partnerrestaurants "Bauernschänke", "Neue Taverne", "Neumarkt" und "Brasserie Süd" betreiben wir auch ein Catering-Unternehmen für externe Events.

The Counter

Neben dem historischen Wannerbau, welcher 1871 errichtet wurde, erstrahlt seit Dezember 2023 das neue Fine Dining Restaurant «The Counter». Das Herz der Räumlichkeit bildet der Tresen, an dem die Gäste hautnah einmalige Weine und Spektakuläre Kulinarik von Mitja Birlo (Koch des Jahres 2022) und Florentina Birlo mit ihrem Team erleben dürfen.

Deine Rolle

In der Rolle als Chef de Partie bist Du verantwortlich für Dein Bereich. Während des Service stellst Du die raffinierten Speisen zusammen, welche du davor im Team produziert hast. Du unterstützt das Küchenteam mit deiner eigenen Kreativität und bist stets bereit auf allen Posten der kalten und warmen Küche zu arbeiten.

Dank deiner strukturierten und effizienten Arbeitsweise bleibst du selbst bei hohem Gästeaufkommen ruhig, und du behältst stets den Überblick darüber, dass alles reibungslos verläuft. Bei uns geniesst du eine 4-Tage Woche und besitzt die Möglichkeit, dein Wissen über verschiedene Produkte kontinuierlich zu erweitern und zu vertiefen.

Deine Aufgabe

- Einsätze auf allen Posten der kalten und warmen Küche
- Mitarbeit und Mitverantwortung auf dem jeweiligen Posten
- Vorbereitung des Mise en Place und effiziente Arbeitsweise
- Zubereiten der Speisen im Rahmen des Menüs
- Gut organisierte Arbeitsabläufe mit Qualitätssicherung und Kontrolle
- Beratung, Betreuung und Bedienung unserer Gäste im Restaurant und bei Veranstaltungen
- Strikte Einhaltung und Umsetzung der Hygienestandards gemäss HACCP-Richtlinien

THE COUNTER

Das bist Du

- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie und mehrere Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Du besitzt ein sehr hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und besitzt ein Qualitätsorientiertes und kostenbewusstes Denken
- Eigeninitiative, Engagement, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit gehören zu deinen Stärken
- Deine Arbeitsweise ist gewissenhaft, strukturiert und von Verantwortungsbewusstsein geprägt
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen sind für dich selbstverständlich
- Du bist belastbar, zeigst hohe Lern- und Leistungsbereitschaft und offen für Neues
- Du pflegst eine respektvolle, offene und ehrliche Kommunikation auf allen Ebenen
- Du beherrschst Deutsch oder Englisch auf gutem Niveau

Das bieten wir Dir



Ein junges und dynamisches Team



Faires Trinkgeldsystem



Regelmässige Schulungen und Degustationen



Geregelte Arbeitszeiten und langfristige Dienstpläne



Ausgewählte kostenlose Getränke



Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Unternehmung



Attraktiven Mitarbeiterrabatt in den Partnerbetrieben
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

In unserem Team hast du die Möglichkeit, deine Leidenschaft täglich in einer anspruchsvollen und faszinierenden Umgebung auszuleben. Wir versuchen täglich, stets höchste Qualität, einzigartigen Stil und exklusive Wertigkeit zu bieten. Dabei arbeitest du in einem jungen und dynamischen Team, das sich mit Engagement und Freude gemeinsam für den Erfolg einsetzt.

Möchtest du Teil unseres Teams werden? Wir freuen uns darauf, deine vollständige Bewerbung per E-Mail an Florentina Birlo unter florientina@the-counter.ch zu erhalten.