



# GLOCKENHOF ZÜRICH

Unser modernes Business-Hotel im Herzen der Stadt Zürich umfasst 88 Zimmer, zwei Restaurants mit je 60 Plätzen, ein Gartenrestaurant mit 100 Plätzen, eine Hotelbar, Gelateria Pop Up sowie Bankett- und Seminarräume für bis zu 80 Personen. Zusätzlich führen wir Grossanlässe bis 200 Personen durch.

Zur Unterstützung unseres Küchen-Teams suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n

## Koch (m/w) Chef de Partie für unsere neue Küche

### Ihre Herausforderung

- Selbständiges Führen aller Posten
- Fachliches & wirtschaftliches Arbeiten
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf in der Küche
- Unterstützung bei der Ausbildung der Lernenden
- Mitgestaltung des Angebots
- Einhalten der HACCP Richtlinien

### Ihre Kompetenzen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ oder gleichwertige Ausbildung
- Freude am Kochen
- Flexibel und unkompliziert
- Saubere und qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Teamplayer

### Ihre Perspektiven

- Unbefristete Anstellung in sicherem Arbeitsumfeld
- Möglichkeit sich mit einzubringen
- Attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten
- Arbeitszeiten mit und ohne Zimmerstunde

### Ihr Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Hotel Glockenhof, Karin Ambler, Sihlstrasse 31, 8001 Zürich

Gerne stehen wir für Fragen zur Verfügung, Sie erreichen uns über:

- Telefon: 044 225 91 54
- Mail: [admin@glockenhof.ch](mailto:admin@glockenhof.ch)