



Wir sind eine innovative Stiftung und betreiben Sonderschulen und IV-Ausbildungsbetriebe. Unser Restaurant liegt mitten im Zürcher Niederdorf und bietet eine regionale, kreative und hochwertige Küche. Unsere Produkte beziehen wir aus der eigenen Bio-Gärtnerei, Bäckerei und Konditorei. Wir engagieren uns für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen und bieten betreute Ausbildungsplätze. Zur Verstärkung des Küchenteams suchen wir per sofort eine/n

### **Chef de Partie 100% (m/w)**

Ihre Aufgaben

- Sie führen eigenverantwortlich einen Posten
- Mis-en-Place Arbeiten erledigen Sie speditiv und zuverlässig
- Dazu gehören auch Bestellungen, Warenannahme und die korrekte Lagerung
- Die Anleitung der IV-Auszubildenden übernehmen Sie mit Freude und Elan
- Auf Ordnung, Hygiene, Sauberkeit legen Sie grossen Wert

Sie bringen mit

- Sie sind ein gelernter und ambitionierter Koch EFZ mit Berufserfahrung
- Die regionale, kreative und hochwertige Küche ist Ihnen wichtig
- Sie übernehmen gerne Verantwortung und sind flexibel
- Ein hohes Qualitätsbewusstsein ist für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Zuverlässigkeit, Loyalität und Freude an der Teamarbeit sind für Sie selbstverständlich

Wir bieten Ihnen spannende Aufgaben, langfristige Perspektiven sowie ein top motiviertes Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Stiftung ENZIAN  
Thomas Paulin  
Hagenholzstrasse 65  
8050 Zürich  
Tel. 044 310 28 70  
[www.enzian-restaurant.ch](http://www.enzian-restaurant.ch)