



Wir sind eine innovative Stiftung und betreiben Restaurations- und Ausbildungsbetriebe. Unser vegan food Restaurant liegt mitten im Zürcher Niederdorf. Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und engagieren uns für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen. Zur Verstärkung des Küchenteams suchen wir per sofort eine/n

Chef de Partie 100% (m/w)

Als Chef de Partie hilfst du mit bei der Organisation in der Küche in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef. Du entwickelst das vegane Konzept weiter, kreierst neue Produkte und bist verantwortlich für frische und qualitativ hochstehende Speisen.

Dein Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch EFZ mit Interesse an der veganen Küche
- Verantwortungsbewusstsein und Flexibilität gehören zu deinen Stärken
- ein hohes Qualitätsbewusstsein ist für dich eine Selbstverständlichkeit
- Zuverlässigkeit und Loyalität zeichnen dich aus

Unser Angebot

- spannende Aufgaben mit geregelten Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem top motivierten Team
- soziales und nachhaltiges Engagement
- langfristige Perspektiven

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

Stiftung ENZIAN

Thomas Paulin

Hagenholzstrasse 65

8050 Zürich

044 310 28 70

thomas.paulin@stiftung-enzian.ch

www.stiftung-enzian.ch