

Italianità mitten in Zürich! Beim Tschingg verwöhnen wir unsere Gäste seit über 15 Jahren mit Pasta. Egal ob Take-Away oder im Restaurant – unsere Spezialitäten schmecken zu jeder Tageszeit.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine:n

Junior Küchenkoordinator:in (m/w/d, 100%)

Dein Aufgabengebiet

- Du arbeitest mit den verantwortlichen Geschäftsführenden und den Verantwortlichen der drei Filialen (Service, Küche) eng zusammen
- Du arbeitest 60% in der Küche an der Front, abwechselnd in unseren Filialen
- Du unterstützt das Team in der Produktion
- Du koordinierst und meisterst die administrativen Arbeiten, die in der Küche anfallen
- Du bist verantwortlich für die Qualitätssicherung
- Die Beschaffung und Koordination von F&B liegt in Zusammenarbeit mit den Geschäftsführenden in deiner Verantwortung
- Du erarbeitest und planst interne Schulungen und führst sie durch
- Gemeinsam mit den Geschäftsführenden bist du für die Warenkostenkontrolle verantwortlich

Bist du das gesuchte Puzzlestück?

- Du hast eine dreijährige, abgeschlossene Kochlehre in der Schweiz gemacht
- Du erkennst neue Aufgabengebiete selbstständig und hast ein hohes Mass an Eigeninitiative
- Du beherrschst die deutsche und italienische Sprache fließend
- Du kannst dich gut reflektieren und kommunizierst stets auf Augenhöhe
- Du liebst die Arbeit in einem sehr dynamischen Umfeld
- Du arbeitest problemlos am Computer und hast grundlegende Office-Kenntnisse

Du arbeitest gerne mit Menschen und liebst italienisches Essen. Du kannst anpacken und schätzt den direkten Kundenkontakt. Du fühlst dich wohl in der Systemgastronomie und kannst auch mal einspringen, um das Team zu unterstützen.

Bei uns arbeitest du mit einem kleinen und eingespielten Team in der offenen Showküche und prägst mit deinem aufgeschlossenen und gästeorientierten Charakter die Atmosphäre der Filiale mit. Wir bieten dir geregelte und faire Arbeitszeiten, wobei am Sonntag unsere Filialen geschlossen sind.

Wir suchen eine aufgestellte, humorvolle und teamfähige Persönlichkeit, die Lust hat, ihren Beitrag in einem spannenden Gastro-Konzept zu leisten.

Sende uns deine Bewerbungsunterlagen an work-gastro@buonvicini.ch.

Wir freuen uns darauf dich kennenzulernen. A presto!