Die Blaue Ente sucht:
Chef de Partie Tournant im Durchdienst

Ab sofort | Zürich-Seefeld | 80% | unbefristet

Wir sind

Die Blaue Ente im Zürcher Seefeld ist ein Quartierrestaurant mit Herz, Charme und Leidenschaft für saisonale Küche. Unser Haus steht für ehrliche Gastfreundschaft, frische Produkte aus der Region und kreative Gerichte mit mediterranem Touch. Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir eine engagierte Persönlichkeit als Chef de Partie Tournant im Durchdienst (Dienstag bis Samstag, 15 Uhr bis 22 Uhr).

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder vergleichbar
- Erfahrung im à-la-carte-Service und Verantwortung für einen eigenen Posten
- Leidenschaft für deinen Beruf
- Freude an Teamarbeit und offener Kommunikation
- Deutschkenntnisse für reibungslose Abläufe

Wir bieten

- Eine kleine, gut organisierte Küche mit hohem Qualitätsanspruch
- Ein engagiertes Team
- Regelmässige freie Tage und zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Eine Anstellung ohne Zimmerstunde (Schichten: Dienstag bis Samstag, 15 Uhr bis 22 Uhr)

Bereit für den nächsten Schritt?

Wenn du Lust hast, mit uns zu arbeiten, freuen wir uns auf deine Bewerbung an:

→ **Alex Hannemann | alex@blaue-ente.ch**

Restaurant Blaue Ente
Seefeldstrasse 223 · 8008 Zürich · +41 44 388 68 40
www.blaue-ente.ch · info@blaue-ente.ch

blaue ente by Alex