

## Sous-Chef, Zürich

Die Ospena Group AG betreibt 17 Pizzeria Ristoranti Molino in der ganzen Schweiz, das Ristorante Frascati in Zürich und das Ristorante Le Lacustre in Genf. Im Herbst 2015 kam in der Zürcher Altstadt das Marktgasse Hotel mit den zwei neuen Gastronomiekonzepten Baltho Küche & Bar und delish Café Take-out hinzu. Die Ospena Group AG beschäftigt schweizweit 500 Mitarbeitende.

Seit der Eröffnung des ersten Molino's im Jahre 1988 verwöhnen wir unsere Gäste an 365 Tagen im Jahr mit viel Leidenschaft sowie authentischen und hochwertigen Produkten aus Italien und der Schweiz. Eine kulinarische Reise nach Italien, verbunden mit kompetenten und freundlichen Mitarbeitenden sowie einem unkomplizierten und niederschweligen Ambiente machen uns zu einer Pizzeria für jedermann. Unsere grossen Terrassen lassen den Alltag vergessen und in die Ferne schweifen. Unser Konzept ist zeitnah und nahe am Gast wie auch am Markt und wird laufend weiterentwickelt.

Wir suchen für einen Standort in der Stadt Zürich ab sofort oder nach Vereinbarung motivierte und aufgestellte

### **Sous-Chef (m/w) 100% unbefristet**

#### **Ihre Aufgaben**

Organisation des zugeteilten Postens, Vorbereitung der täglichen Mise-en-place; Zubereitung und Ausgabe der Speisen und Desserts im Mittags- und Abendgeschäft. Bestellwesen, Kontrolle der Lieferungen und Inventar. Unterstützung des Küchenchefs bei der Menü- und Angebotsplanung und bei der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Reinigungs- und Kontrollaufgaben sowie Arbeitssicherheit im Rahmen des HACCP / KOPAS Konzeptes. Sie sind Stellvertreter des Küchenchefs während seiner Abwesenheit.

#### **Ihre Qualifikation**

Sie haben Erfahrung mit den traditionellen italienischen Rezepten. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung und erste Führungserfahrung und sind zwischen 25 und 35 Jahre alt. Sie sind eine dienstleistungsorientierte, kommunikative und belastbare Persönlichkeit. Sie sprechen fließend Deutsch und Italienisch. Darüber hinaus sind Sie Gastgeber mit Leib und Seele, verfügen über gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild. Des Weiteren haben Sie eine rasche Auffassungsgabe, sind ein Teamplayer und an selbständiges Arbeiten gewohnt. Eine sehr gute Leistungsfähigkeit, zügiges Arbeiten und wirtschaftliches Denken runden Ihr Profil ab.

#### **Wir bieten**

Es erwartet Sie ein fröhliches, aufgestelltes Team an einem tollen Arbeitsplatz im Herzen von Zürich und ein leistungsgerechtes Salär.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Arbeitszeugnisse, Diplome/Zertifikate) mit Foto an: [jobs@ospena.ch](mailto:jobs@ospena.ch)

**Es werden nur vollständige Bewerbungs dossiers bearbeitet.**

**Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.**