

# NEUMARKT

Chef de Partie | 100%

per Mai oder nach Vereinbarung

Direkte/r Vorgesetzte/r: Küchenleitung

## **Bauernschänke AG:**

Die Bauernschänke AG, geführt von den erfahrenen Gastronomen Nenad Mlinarevic und Valentin Diem, ist ein lebhaftes Unternehmen, das kontinuierlich wächst und einen Ort für Kulinarik und Genuss bietet. Neben unseren renommierten Partnerrestaurants "Bauernschänke", "Neue Taverne", "Brasserie Süd" und "The Counter" betreiben wir auch ein Catering-Unternehmen für externe Events.

## **Neumarkt**

Unser Bestreben im Neumarkt ist es, die reiche kulinarische Tradition Zürichs in einem gastronomischen Erlebnis zum Leben zu erwecken. An diesem historischen Ort, an dem vor über 700 Jahren der Handel begann, möchten wir an die Tradition der Bauern, Fischer, Jäger, Käser und Schnapsbrenner anknüpfen. Damals verkauften sie auf dem «Neumärt» ihre Erzeugnisse aus der umliegenden Region: frisches Gemüse, Salate, Fleisch, Fisch, Kräuter, Käse, Wein, Schnaps und vieles mehr.

Heute verwenden wir genau diese Produkte von lokalen Erzeugern, um köstliche Gerichte zuzubereiten. Unser Bistro bietet Platz für bis zu 80 Gäste, während unser malerischer Innenhofgarten sogar Platz für bis zu 220 Personen bietet. Zusätzlich zu unserer einladenden Café-Bar im Erdgeschoss bieten unsere Banketträume im oberen Stockwerk die perfekte Kulisse, um besondere Anlässe zu feiern oder Seminare abzuhalten. Hier können alle Facetten des Lebens zelebriert werden.

## **Deine Rolle**

In der Rolle als Chef de Partie bist Du für Deinen Bereich verantwortlich, dies kann in der kalten sowie in der warmen Küche sein. Dank deiner strukturierten und effizienten Arbeitsweise bleibst du selbst bei hohem Gästeaufkommen ruhig, und behältst stets den Überblick darüber, dass alles reibungslos verläuft. Dank monatlichen Produzenten Besuchen und internen Schulungen, kannst Du dein Wissen über Produkte und Herstellungsarten immer weiter ausbauen.

## **Deine Aufgaben**

- Einsätze auf allen Posten der kalten und warmen Küche
- Selbstständiges Führen des jeweiligen Postens
- Mise en Place Arbeiten einzelner Posten
- Produktion und Zubereitung der Speisen im à la carte Bereich und bei Anlässen
- Mithilfe bei den Bestellungen sowie deren Annahme und Kontrolle
- Einhaltung der Lagervorschriften und Hygienestandards Beratung, Betreuung und Bedienung unserer Gäste im Restaurant und bei Veranstaltungen
- Einhaltung und Umsetzung der Hygiene Standards (HACCP)
- Einsätze in Partnerbetrieben

# NEUMARKT

## Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung EFZ als Koch/Köchin in der Gastronomie oder Hotellerie
- Du bringst mehrere Jahre Berufserfahrung sowie fundierte Fachkenntnisse mit
- Du hast ein ausgeprägtes qualitätsorientiertes und kostenbewusstes Denken
- Deine Arbeitsweise ist strukturiert und von Verantwortungsbewusstsein geprägt
- Auch in stressigen Situationen bist du belastbar und stets lern- und leistungsbereit
- Du hast ein starkes Gäste- und serviceorientiertes Denken
- Du bist kommunikativ, kreativ und offen für Neues
- Du beherrschst sehr gute Deutsch- und gute mündliche Englischkenntnisse

## Das kriegst Du von uns



Ein junges und  
dynamisches Team



Faires Trinkgeldsystem



Regelmässige Schulungen  
und Degustationen



Geregelte Arbeitszeiten und  
langfristige Dienstpläne



Ausgewählte kostenlose  
Getränke



Langfristige  
Entwicklungsmöglichkeiten  
innerhalb der Unternehmung



Attraktiven Mitarbeiterrabatt in den Partnerbetrieben  
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

In unserem Team hast du die Möglichkeit, deine Leidenschaft täglich in einer anspruchsvollen und faszinierenden Umgebung auszuleben. Wir versuchen täglich, stets höchste Qualität, einzigartigen Stil und exklusive Wertigkeit zu bieten. Dabei arbeitest du in einem jungen und dynamischen Team, das sich mit Engagement und Freude gemeinsam für den Erfolg einsetzt.

Möchtest du Teil unseres Teams werden? Wir freuen uns darauf, deine vollständige Bewerbung per E-Mail an Melf Jensen unter [melf@neumarkt-zuerich.ch](mailto:melf@neumarkt-zuerich.ch) zu erhalten.