

RISTORANTE — — ITALIA

Das traditionsreiche ITALIA ist eine unkomplizierte Osteria für alle Tage. Wir verschreiben uns voll und ganz der «**Cucina della Mamma**»:

Wir suchen eine:n gleichgesinnte:n, gastronomieverrückte:n

Köchin:Koch 80-100%

Als Teammitglied in der Küche hast du Freude daran, sowohl neue Gäste als auch die treue Stammkundschaft mit gutem Essen zu verwöhnen. Dass du italienisches Essen liebst, ist keine Frage, sondern eine Voraussetzung. Seit nunmehr 20 Jahren kochen wir rezeptgetreu mit viel Passion.

So sieht dein Tag bei uns aus:

Nach dem wir unseren Kaffee getrunken haben und umgezogen sind, treffen wir uns um 9 Uhr in der Küche um die Mise en Place Liste aufzuteilen. Wenn du heute eher in Stimmung bist für eine meditative Aufgabe, machst du zum Beispiel Gnocchi und wenn du gerne an der Front bist, konzentrierst du dich auf das Produzieren der restlichen Gerichte. Der Fokus liegt jetzt auf den Vorbereitungen für den heutigen Mittag- und Abendservice. Um 11:30 Uhr kommen die ersten Gäste. Da meist nicht mehr als eine Stunde Zeit ist, sind wir voll fokussiert auf einen speditiven Service.

Nach dem fordernden Mittag räumen wir auf und treffen uns um 14 Uhr am gemeinsamen Mittagstisch, wo wir auch Zeit haben, um zu plaudern. Danach geht's wieder weiter. Um 16 Uhr stossen die Teammitglieder der Spätschicht zu uns und wir bereiten die restliche Mise en Place für den Abendservice und die laufende Woche vor. Um 18 Uhr sind wir ready für das Abendgeschäft.

Hattest du an diesem Tag Frühdienst, kommt jetzt dein Moment, um nach Hause zu gehen. Andernfalls startet deine Schicht nun so richtig. Ob an einem lauen Sommerabend oder bei kühlem Winterwetter - für unsere Gäste sind wir auch parat ein Abendessen zu später Stunde zu schicken. Nach einem doppelt gefüllten Ristorante und unserem gelungenen Teamwork machen wir uns ans grobe Säubern damit die Reinigungsfachkraft und die Frühschicht am nächsten Tag wieder übernehmen kann.

Wir wünschen uns

- Mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie bzw. in a la carte-Speiserestaurants
- Gute Kommunikation in Deutsch (Sprache und Schrift)
- Flexibilität bezüglich Einsatzzeiten, auf Präferenzen wird bei uns Rücksicht genommen
- Hilfsbereitschaft und eine aufgeschlossene Persönlichkeit
- Qualitätsbewusstsein

Wenn du zusätzlich noch über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügst, freuen wir uns umso mehr.

Wir bieten ein dynamisches Umfeld und spannende Aufgaben. Es erwartet dich ein gut ausgerüsteter Arbeitsplatz mit Top-Produkten und einem langjährigen, gut eingespielten Team. Den Sonntag gönnen wir uns immer als fixen wöchentlichen Ruhetag und Zimmerstunde vermeiden wir grösstenteils.

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Online-Bewerbung mit Foto. Wir berücksichtigen ausschliesslich Bewerbungen an work-gastro@buonvicini.ch.