

Das WERK 8 in der Halle 8 der früheren Maschinenfabrik Sulzer-Burckhardt liegt mitten im aufstrebenden Gundeldinger-Quartier in einem früheren Industrie -Areal und ist heute ein Restaurant mit rund 140 Sitzplätzen und gleichzeitig auch eine hochklassige Bar mit zusätzlichen 80 Plätzen. Mit den warmen Temperaturen öffnet auch unsere Terrasse mit etwa 70 Plätzen. Eine klare Trennung von Bar und Essbereich gibt es im WERK 8 nicht, die Gäste können also im ganzen Lokal das volle Angebot geniessen.

Die Küche im WERK 8 präsentiert sich einfach und einfallreich, altbewährt aber auch avantgardistisch, angerichtet mit frischen, saisonalen Zutaten. Zu den vier Mittagsmenus bietet abends eine urbane Street Food-Karte originell zubereitete, unkomplizierte Speisen. Grosse und kleine Aperos ab 15 Personen, Flying Dinners und servierte Bankette bis ca. 400 Personen können im lebendigen WERK 8 Alltag stattfinden. Die Angebotspalette fängt mit einfachem Fingerfood an und wird von exquisiten Mehrgänge-Menüs abgerundet – alles hausgemacht, wohl verstanden.

Die grosse Bar, die den Raum prägt, ist zugleich Blickfang als auch WERK-Stätte für Feines, Kreatives aber auch Altbekanntes. Die Bar Crew kümmert sich mit Leidenschaft und viel Knowhow um alles, was den Geist beseelt und die Kehle kühlt. Das umfangreiche Sortiment wird wie selbstverständlich durch hausgemachte Zutaten ergänzt und bietet viel Raum für eigene Kreationen und neue Interpretationen.

Chef de Partie 100%

Dein Profil

Du bist motiviert, zusammen mit dem bestehenden Team eine perfekte Dienstleistung zu erbringen. Dazu übernimmst du gerne die Verantwortung in Deinem Bereich. Du bist smart und arbeitest zielorientiert. Du behältst in hektischen Situationen den Überblick und strahlst Ruhe und Zuversicht aus.

Unsere Betriebssprache ist Schweizerdeutsch, Dein Deutsch in Wort und Schrift ist fehlerfrei.

Unsere Erwartungen

Allgemeine Erwartungen

- Du hast Erfahrung als Koch
- Du hast Ausbildung und mehrjährige Arbeitserfahrung in der Gastronomie
- Du hast eine gute Kommunikationsfähigkeit
- Du hast sehr gute Deutsch Kenntnisse und Kenntnisse in Französisch sind von Vorteil
- Du hast eine hohe Kundenorientierung und Dienstleistungs-Bereitschaft
- Du bist selbständig, engagiert und teamfähig
- Du hast umfassende Kenntnisse der Produkte und deren Kosten

Mitarbeiterführung

- Dein Umgang mit allen Mitarbeitern ist respektvoll und Lösungsorientiert.
- Die Qualität deiner Leistung ist dir wichtig. Bei Problemen bringst Du konstruktives Feedback an und förderst somit die Motivation im Team und optimierst damit gleichzeitig auch die Unternehmenskultur.
- Du respektierst die Regeln und Vereinbarungen des Betriebes und handelst dementsprechend. Du bist dir bewusst, dass du dabei jederzeit als Vorbild funktionierst.

Aufgabenbereiche

- Führen des eigenen Postens
- Qualitätskontrolle der Speisen
- Unterstützung des Sous Chef beim Führen von Hilfskoch und Office Mitarbeiter sowie deren Einteilung in den eigenen Verantwortungsbereichen
- Inputs bei der Angebotsgestaltung und Kalkulation Mittagsmenus
- Inputs allgemeine Sortimentsgestaltung WERK 8
- Inputs von allfälligen infrastrukturellen Anpassungen an allgemeine Bedürfnisse und Gegebenheiten an Küchenchef weitergeben
- Respektvoller, sorgfältiger Umgang mit Maschinen, Werkzeugen und betriebseigenem Mobiliar
- Sporadische Einsätze auf den anderen Küchenposten
- Du respektierst die Regeln und Vereinbarungen des Betriebes und handelst dementsprechend.

Was wir bieten

Wir bieten ein einzigartiges Lokal, ein zeitgemässes Food- & Bar-Konzept, ein Team mit viel Knowhow und Menschlichkeit sowie eine transparente, persönliche Betriebskultur. Pünktliche Lohnzahlung und sehr gute Verpflegung sind für uns selbstverständlich. Die gute Stimmung unseres Teams sehen wir als Grundlage für unsere überdurchschnittliche Gästebetreuung. Wir sind eine Hand voll ambitionierter Gastronomen und suchen die Herausforderung, das vorhandene Potential voll auszuschöpfen. Als noch junges Unternehmen suchen wir ebenso begeisterte, dynamische, leistungswillige MitWERKer/innen.