

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 Entremetier 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 gut.

Unsere Erwartungen

- Du hast eine Ausbildung und Erfahrung als Koch/Köchin EFZ oder vergleichbar
- Du hast eine gute Kommunikationsfähigkeit
- Du hast eine hohe Kundenorientierung und Dienstleistungsbereitschaft
- Du bist selbständig, engagiert und teamfähig
- Du hast umfassende Kenntnisse der Produkte und deren Kosten
- Respektvoller Umgang mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen
- Identifikation mit dem WERK 8

Aufgabenbereiche

- Führen des eigenen Postens des Entremetier
- Qualitätskontrolle der Speisen
- Inputs bei der Angebotsgestaltung
- Inputs allgemeine Sortimentsgestaltung WERK 8
- Inputs von allfälligen infrastrukturellen Anpassungen an allgemeine Bedürfnisse und Gegebenheiten an Teamleitung 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.