



Das Helvti Diner Restaurantkonzept umfasst zwei Standorte im Herzen von Zürich und begeistert seine Gäste durch eine zeitgenössisch interpretierte Diner-Atmosphäre, innovative und hochwertige Produkte und einen freundlichen Service nach amerikanischem Vorbild.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine*n:

Koch 100%

Bei uns wird die berühmte amerikanische Offenheit und Freundlichkeit nicht nur gelebt, sie wird zelebriert! Wir stehen dazu: Ein herzlicher Empfang, eine persönliche Vorstellung, vielleicht auch ein frecher Spruch oder ein kurzer Flirt ist bei uns Programm und prägt die Atmosphäre. Allzu häufig erlebt man im Zürcher Gastronomie-Alltag die zwinglianisch geprägte Zurückhaltung und Verschlossenheit. Im Helvti Diner sind diese Zeiten längst passé.

Deine Aufgaben:

- Aktive Mitarbeit in der Produktion
- Stellvertretung des Küchenchefs
- Mitverantwortlich für die Vor- und Zubereitung der Speisen
- Mithilfe bei der Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs in der Küche
- Unterstützung im Einkauf
- Verantwortung und Sicherstellung der Qualität im Sinne der HACCP Richtlinien

Anforderungen:

- abgeschlossene Lehre als Koch EFZ
- 2-3 Jahre Berufserfahrung als Jungkoch
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibel einsetzbar und dienstleistungsorientiert

Es erwartet dich eine vielseitige Position in einem innovativen und professionellen Betriebskonzept und lebhafter Umgebung. Bei uns bekommst du die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen und hinter die Kulissen zu blicken. Als Betrieb der aufstrebenden we are content Gruppe (Hotel Restaurant Helvetia, Volkshaus Basel, Helvti Diner, Restaurant Münsterhof) bieten wir zahlreiche Mitarbeitervorteile und spannende Entwicklungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an jobs@helvti-diner.ch.

Helvti Diner Betriebs AG

Stéphanie Keller
Head Human Resources

www.helvti-diner.ch
www.wearecontent.ch