



Restaurant Traube Ottikon
Bönlerstrasse 21
8626 Ottikon



Betrieb

Gastronomie

Unsere Küche zeichnet sich aus durch hausgemachte und frisch zubereitete Speisen. Gesundes Essen ist für uns von grosser Bedeutung. Es werden ausschliesslich Produkte aus Bio-, Bioknospen-Betrieben verwendet und die Küche ist Bio-Knospe zertifiziert. Dabei werden alle möglichen Vorlieben berücksichtigt: Fleisch, Fisch, vegetarisch und vegan. Im Angebot finden sich auch glutenfreie Menus.

Soziale Verantwortung im Wirtschaften

In Zusammenarbeit mit "sorebo", Verein für Ausbildung, Arbeit und Integration werden in der Traube Ottikon und in der Cantina Sousol Wetzikon Ausbildungsplätze und Arbeitsplätze für Jugendliche und Erwachsene mit schwierigem Hintergrund, mit psychischen Beeinträchtigungen oder Leistungs- und Lernbeeinträchtigungen angeboten.

Koch/Köchin EFZ 50-100%

Für die Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n Koch/Köchin 50-100%. Wir arbeiten ohne Zimmerstunde in Tages- oder Abendschichten.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ (oder gleichwertige Ausbildung) und mind. 3 Jahre Berufserfahrung. Sie haben Lust am Kochen mit frischen und regionalen Produkten und sind engagiert und motiviert um unsere Lernenden in der Küche professionell auszubilden. Des Weiteren erwarten wir Flexibilität, Belastbarkeit und gute Deutschkenntnisse. Begrüssen würden wir einen bereits absolvierten Berufsbildnerkurs.

Was wir bieten:

- Eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit in einem motivierten Team
- Gutes Arbeitsklima, viel Selbständigkeit, abwechslungsreiche Arbeit
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Arbeitsbeginn:

Sofort oder nach Vereinbarung

Kontakt

Restaurant Traube Ottikon
z.Hd. Patrick Boesch
Geschäftsleitung
Bönlerstrasse 21
8626 Ottikon
kontakt@traube-ottikon.ch
044 935 17 80