

Das Restaurant Schützenhaus ist seit über 100 Jahren ein traditioneller Familienbetrieb. Es liegt direkt am Hafen von Stäfa mit einer wunderbaren Sicht auf den See. Auf der Terrasse mit 80 Plätzen oder im schönen Restaurant mit 40 Plätzen kann man die Aussicht sowie die kulinarischen Köstlichkeiten genießen. Bei unseren Gästen besonders beliebt sind unsere traditionellen Fischspezialitäten, die von Hans Beetz ins Leben gerufen worden sind. Wir bieten nebst den Fischspezialitäten ein abwechslungsreiches Mittagmenü an, das Angebot wird durch saisonale Gerichte ergänzt und bereichert.

Zur und Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Chef de Partie 100% (m/w) (Saison- oder Jahresstelle möglich)

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Mitverantwortung für die Warenannahme und die korrekte Lagerung
- Erledigen der Mis-en-Place Aufgaben
- Selbständige Führung eines Postens in der warmen Küche
- Einhaltung der strengen Hygienevorschriften nach HACCP sowie tägliche Reinigungsarbeiten
- Unterstützung des Küchenchefs in allen Bereichen

Ihr Profil:

- min. 2 Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in einem a la Carte Betrieb
- Mühelose Kommunikation in Deutsch (Englisch Kenntnisse von Vorteil)
- Es ist auch kein Problem wenn Sie nur Englisch sprechen
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Verantwortung, Zuverlässigkeit, Loyalität und Freude an der Arbeit im Team

Wir bieten:

Einen familiären Betrieb gleich am See; gut erschlossen mit dem öffentlichen Verkehr oder Auto. Das Arbeitspensum erfüllen Sie von Donnerstag bis Montag am Mittag und Abend mit Zimmerstunde (Di und Mi Ruhetage).

Es erwartet Sie ein kleines Team in einem traditionsreichen Restaurant direkt am Hafen von Stäfa.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto via E-Mail oder per Post. Frau Simona Beetz freut sich, Sie persönlich kennen zu lernen.

Restaurant Schützenhaus Beetz GmbH
Simona Beetz
Seestrasse 48
8712 Stäfa
044 926 13 58

Info@schuetzenhaus-staefa.ch