

AYdentifAY Yourself

„AYVERDI'S STEHT FÜR FRISCHE, QUALITÄT UND BEGEISTERTE GÄSTE“

Für unsere Standorte in **Oerlikon** und **Wiedikon** suchen wir nach Vereinbarung

Kitchen Manager (100%) bis CHF 80'500.- Salär

Wir suchen eine jüngere, ziel- und lösungsorientierte Führungspersönlichkeit. Als Kitchen Manager bist du für die Führung von Supervisor und Mitarbeiter verantwortlich, sowie für die effiziente Organisation und die reibungslosen Abläufe in unserer Küche.

Zu den Aufgaben gehören Schulungen, Kostenkontrolle, Produktqualitätssicherung und Einhaltung von Rezepten. Verantwortlich bist Du auch für die Bestellprozesse, Arbeitssicherheit, Reinigungsvorschriften und die Organisation von Ersatzmitarbeitern. Die Position erfordert Führungskompetenz, Fachkenntnisse und die Fähigkeit, komplexe Abläufe zu koordinieren

Vorzugsweise hast du eine Lehre als Koch EFZ abgeschlossen und bringst bereits etwas Erfahrung aus einer Gastronomieküche mit (idealerweise Systemgastronomie), sowie erste Führungserfahrung. Zudem legen wir grossen Wert auf Teamfähigkeit, Organisationstalent und Kommunikationsfähigkeit.

Flexibilität bei Arbeitseinsätzen – zum Beispiel in Form von Zimmerstunde – sowie das Arbeiten am Wochenende bist du dir bereits gewöhnt. Die Kommunikation auf Deutsch sollte für dich kein Problem sein.

Dich erwartet ein Kreatives und inspirierendes Arbeitsumfeld. Wir bieten Dir eine herausfordernde, interessante, verantwortungsvolle Schlüsselposition an, welche dich täglich challengen wird und von welcher du enorm viel lernen kannst.

Dazu geniesst du zu vergünstigten Konditionen den besten Kebab der Welt!

Wir freuen uns über deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) per E-Mail an:

jobs@ayverdis.ch / www.ayverdis.ch