Arcadia

Residenz Talgut

**Werde Teil unseres Teams – als Chef de Partie!**

Wir bieten älteren Menschen ein sicheres und komfortables Zuhause – mitten im Herzen von Ittigen. Unsere Residenz umfasst 123 Wohnungen sowie eine Pflegeabteilung mit 26 Einzelzimmer. Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen Wertschätzung, Menschlichkeit und ein respektvoller Umgang. Zur Residenz gehört zudem das öffentliche A-la-Carte Restaurant „Arcadia" mit Terrasse und insgesamt 120 Sitzplätzen. Im Bewohner-Restaurant „Ittigen Saal" als auch in separatem Bewohner-Restaurant der Pflegeabteilung wird für ca. 150 Bewohner/-innen täglich ein Mittagessen mit Auswahlmöglichkeit serviert. Ebenso verfügt die Residenz über Seminar- und Banketträumlichkeiten bis zu 120 Personen.

Zur Verstärkung unseres engagierten Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

# Chef de Partie (m/w) 100%

## Deine Aufgaben

- Mitarbeit bei der Kreation, Produktion und Fertigung der Gerichte und Saucen, Fonds und Fumets
- Herstellung klassischer Saucen wie Béchamel, Velouté, Espagnole, Tomatensauce und Hollandaise
- Vorbereitung und Zubereitung von Fleisch, Fisch und Geflügel
- Überwachung von Garzeiten, Geschmack und Qualität
- Anrichten und Herausgeben der Speisen während des Service
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Kontrolle und Verwaltung der Lebensmittelvorräte am eigenen Posten
- Unterstützung und Anleitung von Commis de Cuisine und Lernenden
- Reinigung und Ordnung des eigenen Arbeitsplatzes
- Erstellen des täglichen Mise en Place für den eigenen Posten
- Mitarbeit bei der Durchführung von Banketten und Events
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten

## Das bringst du mit

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Fundierte Fach- und Produktekenntnisse
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie, idealerweise mit à la Carte-Erfahrung
- Begeisterung an einer kreativen und saisonalen Küche
- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Flexibel, zuverlässig und Freude an der Teamarbeit
- Angenehme Umgangsformen sind eine Selbstverständlichkeit
- Gute Deutschkenntnisse

## Das findest du bei uns

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung. Wir bieten dir individuelle Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und attraktive Zulagenregelungen. Dank flacher Hierarchien und kurzer Entscheidungswege kannst du deine Ideen rasch einbringen und aktiv mitgestalten. Dich erwartet ein dynamisches Arbeitsumfeld an einem modernen Arbeitsplatz im Herzen von Ittigen.

*Klingt nach einem Ort, an dem du wirken willst? Dann erzähl uns, was dich für diese Aufgabe begeistert. Wir freuen uns auf deine Bewerbung.*

*recruiting@sti-ittigen.ch*
*+41 31 924 71 83 Herr Rolf Sulser, Leiter Küche*

Schau bei uns rein!

*Es werden nur vollständige Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Diplome zwingend) berücksichtigt. Unvollständige Dossiers sowie Dokumente im Word-Format können nicht geprüft und bearbeitet werden. Im Rahmen der Ausschreibung arbeiten wir nicht mit Personalvermittler zusammen.*