



UTO KULM
Top of Zurich ★★★★★

Chef de Partie Gardemanger

Du beherrschst das traditionelle Handwerk des Kochens und bist offen für Neues. Mit deinem Talent und deiner Kreativität bringst du spannende Geschmackserlebnisse ins Spiel und inspirierst das Team.

DEINE AUFGABEN IN UNSEREM TEAM

- Du führst selbständig einen Posten, vom Mise-en-Place bis zum fertigen Gericht
- Du stellst einen reibungslosen Bestell-, Produktions- und Serviceablauf sicher
- Mit deiner Disziplin garantierst du für eine hohe Qualität deiner Arbeit
- Du bringst deine eigenen kreativen und kulinarischen Ideen in den Betrieb ein
- Du hältst die Arbeitssicherheits- und Hygienevorschriften ein

DAS BRINGST DU MIT

- Du hast eine Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder eine gleichwertige abgeschlossen
- Du bist motiviert, wissbegierig und übst deinen Beruf mit grosser Leidenschaft aus
- Du bist belastbar, speditiv und brillierst mit eigenen Ideen

DAS BIETEN WIR

- Spektakuläre Aussicht auf Zürich, die Alpen & den See
- Mitspracherecht & flache Hierarchien
- Hochwertige INUIKII-Schuhe für extra Komfort
- 50% Rabatt auf Übernachtungen
- 20% Ermässigung auf F&B
- Private Abteilung im Spital
- Gesundheitsprämie, wenn du das ganze Jahr git bleibst
- Member-Card für die Clubs Plaza & Mascotte
- Exklusive Gastro-Einkaufspreise auf unsere Weine
- Fair verteiltes Trinkgeld für das gesamte Team
- Team-Events & Schulungen für den Team-Spirit
- Mitarbeiter-Vermittlungsprämie
- SZU-Jahresabo zum Sonderpreis

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:
hr@utokulm.ch

Das Hotel UTO KULM
Top of Zurich liegt im autofreien
Naherholungsgebiet der Stadt Zürich
auf dem Uetliberg.

Das 4-Stern Hotel verfügt über
54 Panoramazimmer und, zahlreiche
Seminarräume und diverse Bankettsäle.

In den Restaurants und auf der
Panorama-Terrasse mit Blick über die
Alpen und den Zürichsee
können gleichzeitig 700 Gäste
bedient werden.

Der innovative, lebendige und
vielseitige Betrieb bietet für Ausflugs-,
Firmen-, Hotel- und Restaurantgäste
das passende Angebot.

