



UTO KULM
Top of Zurich ★★★★★

Jungkoch / Tournant

Du kennst dich mit dem traditionellen Handwerk des Kochens aus und bist offen für Neues. Mit deiner offenen Art und deiner Vielseitigkeit bringst du dich und deine Ideen ins Team ein.

DEINE AUFGABEN IN UNSEREM TEAM

- Du führst selbstständig den jeweiligen Posten, der dir zugewiesen wird, 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
- Fische filetieren, Braten binden und Brunoise schneiden gehören für dich zum kleinen Einmaleins
- Du bist belastbar, speditiv und brillierst mit ausgefallenen Ideen
- Deutsch beherrschst du in Wort und Schrift

DAS BIETEN WIR

- Wir verfügen über ziemlich alle angesagten Gadgets
- Wir bieten dir einen Arbeitsplatz mit Aussicht auf den See und die Dächer der Stadt Zürich
- Bei uns findest du flache Hierarchien und du geniesst Mitspracherecht. Versprochen.
- Wir besorgen dir ein SZU-Jahresabonnement zum Sonderpreis
- Wir beteiligen dich am allgemeinen Trinkgeld
- Wir spendieren dir eine Gesundheitsprämie, wenn du das ganze Jahr hindurch nicht krank bist
- Wir gewähren dir Vergünstigungen in unserem Haus – schliesslich gehörst du ja zur Familie

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:
simone.hentschel@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
55 Panoramazimmer und Romantik-
Suiten, zahlreiche Seminarräume und
diverse Bankettsäle.

In den Restaurants und auf der
Sommerterrasse La Bellezza 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.

