



Die miteinander GmbH sucht für den Ooki Pavillon

KOCH / KÖCHIN (M/W)

Per 15. August oder nach Absprache, 80% - 100%

DEINE AUFGABEN

- Mitverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf der Produktion in Zusammenarbeit der Küchenbrigade
- Mitwirkung bei der Menü Planung
- Verantwortlich für die zugewiesenen Teilaufgaben, Posten
- Mithilfe Wareneinkauf, sowie Inventur Kontrolle
- Verantwortlich für die Sauberkeit seines Arbeitsbereichs
- Allgemeine Reinigungsarbeiten gemäss Hygienestandard HACCP

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Kochlehre EFZ mit Berufserfahrung in gehobenem à la Carte Restaurant
- Ambitionierter, leidenschaftlicher Jungkoch- / köchin
- Freude am Umgang mit marktfrischen, saisonalen Produkten mit dem Auge fürs Detail
- Speditive, bestens organisierte Arbeitsweise
- Hoher Qualitätsanspruch
- Hohes Maß an Einsatzfreude, Lernbereitschaft und den Willen sein Können unter Beweis zu stellen
- Belastbar, flexibel und verantwortungsbewusst
- Teamfähig und selbstkritisch
- Gute Deutsch Kenntnisse
- Japanisch Kenntnisse von Vorteil

WIR BIETEN DIR

- Leistungsgerechte Entlohnung
- Branchenübliche Anstellungsbedingungen
- Abwechslungsreiche, interessante Herausforderung
- Junges, dynamisches und aufgestelltes Team
- Große Eigenverantwortung und Spielraum für Innovation und Kreativität
- Familiäres, lebhaftes Betriebsklima
- Interne Aufstiegsmöglichkeiten



KONTAKT

Die miteinander GmbH betreibt Gastronomie auf vielen Ebenen. Immer auf der Suche nach dem bestmöglichen Erlebnis für Ihre Gäste.

Geniessen wie in Tokyo – mit dem neueröffneten Ooki Pavillon kann man nun auch am Rande des Kreis 3 auf der grünen, sonnigen Terrasse zu japanischen Gaumenfreuden verweilen. Sei es für Matcha Latte und Mochis in der wärmenden Nachmittagssonne oder zu Ramen und Udon Gerichte zu Mittag und Abend. Dazu gibt es eine grosse Auswahl an Sake, lokales oder japanisches Bier, Natural Wines und japanischer Whisky. Die Architektur und das Lichtspiel erzeugen eine äusserst angenehme und idyllische Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Wir wenden uns an Kandidaten die Freude an Ihrer Arbeit haben und diese als Motivation für den strengen Arbeitsalltag anwenden. Bei uns wird Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit und Improvisationstalent grossgeschrieben. Begeistere uns in deinem Motivationsschreiben mit einigen Angaben zu deinen bereits geleisteten Herausforderungen.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung und sichern dir absolute Diskretion zu. Bitte sende uns Deine kompletten Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Ausbildungsnachweise, Arbeitszeugnisse) an ino@ooki.tokyo.

Wir erlauben uns ausschliesslich Bewerbungen per Mail zu berücksichtigen.

Ino Oki

*Ooki Pavillon AG
Badenerstrasse 457
8003 Zürich*

Ooki.tokyo