



Chef de partie (60-100%)

Das Restaurant «Barranco» am Bullingerplatz serviert seit 2018 moderne peruanische Küche in einer lebhaften Atmosphäre. Inspiriert von der grossen Geschmacksvielfalt in Perus Landeshauptstadt Lima und dem farbenfrohen Künstlerviertel Barranco, bieten wir ein überraschendes und kreatives kulinarisches Erlebnis für unsere Gäste.

Wir arbeiten fleissig, mit Hingabe zum Detail und mit viel Leidenschaft. Dabei bieten wir eine stimulierende und familiäre Atmosphäre und ein internationales Team. Erfahrung ist wichtig, aber wichtiger sind Lernfreudigkeit und Flexibilität. Mit Hinblick auf die Eröffnung unseres zweiten Restaurants sind wir auf der Suche nach enthusiastischen, karriereorientierten Köchen und Köchinnen.

Du möchtest Dich weiterentwickeln und Teil eines authentischen und innovativen Gastrokonzeptes sein? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

Dein Profil

- Ausbildung zum Koch/Köchin
- Erfahrung in der Gastronomie
- Qualitätsorientiert und Liebe zum Detail
- Flexibles Einstellung und Positives Mindset
- Teamplayer und kommunikationsfähig auch in hektischen Situationen
- Mündliche Englisch oder Spanisch Kenntnisse

Verantwortlichkeiten

- Mise-en-Place und Produktion von hochqualitativen Gerichten
- Führen und Organisieren des Postens
- Sicherstellung eines optimalen Service
- Bestellungen, Kontrolle und Inventur
- Einhaltung der HACCP Richtlinien

Wir bieten

- Eine freundliche und familiäre Atmosphäre in einem diversen und internationalen Team
- Die Chance sich kreativ einzubringen und eng mit unserem Küchenchef Jose Severino zu arbeiten
- Möglichkeiten im Barranco zu wachsen oder im Rahmen unserer zweiten Location "Cantina"

Wir stehen bei Fragen oder Unklarheiten jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme.

Hasta Pronto! Christina, Jose and the Barranco team - jobs@barranco.ch