



JOBS



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ

Kaderstellen: Küche

Kochen auf der Dachterrasse des Kantons

Betrieb	Albishaus - Die Dachterrasse des Kantons, Langnau am Albis	
Arbeitsort	8135 Langnau am Albis	
Pensum	100 %	
Anstellungsart	Dauerstelle Dauerstelle	
Stellenantritt	per sofort	



Stellenbeschreibung

Als du Köchin/ Koch werden wolltest, hast du von Selbstverwirklichung geträumt, vom Experimentieren, vom Arbeiten Hand in Hand mit Leuten, die ähnlich drauf sind wie du, in einem Team, das das Kochen liebt. Das zusammen Gerichte auf den Teller bringt, von denen die Leute später erzählen.

Vielleicht kommt jetzt das ALBISHAUS?

Das ALBISHAUS ist Restaurant, Event- und Hochzeitslocation, betrieben von einem jungen Team, das kein Interesse am Standard hat. Wir haben Leidenschaft für kreative Schweizer Küche, bestehen auf gute Produkte aus der Region und wechseln alle 8 Wochen die Karte, weil wir saisonal kochen - und immer wieder von Neuem überraschen wollen. Wir schauen gerne über den Tellerrand. Auch bei unseren ALBISHAUS-Events.

Und wir wollen: Keine Langeweile.

Als der Teil der ALBISHAUS-Familie heisst das: Freiheit bekommen. Und die bringt ein hohes Mass an Eigenverantwortung. Man liest es in jeder Stellenanzeige, bei uns ist es essenziell: Selbstständig sein. Ein easy Job wird es nicht: An Schönwettertagen werden wir regelrecht überfallen. Glückliche werden daher bei uns Sous-Chef*innen, die den punktuellen Stress als Herausforderung sehen, belastbar sind und den guten Spirit dabei nicht verlieren. Wenn du an solchen Tagen die letzten Gerichte zum Schicken parat gemacht hast und wieder mit Ruhe diesen Blick www.albiswetter.ch wahrnehmen kannst, dann wird dir bewusst, an was für einem besonderen Ort du bist.

Was wir dir bieten können:

- Diesen besonderen Ort, das Konzept, das du in diesen Zeilen erkennst
- Teil zu sein an einem Projekt, das sich weiterentwickelt
- Kost und bei Interesse auch Logis
- Einen branchenüblichen Lohn
- Eine 100 Prozent-Stelle mit Einsätzen am Wochenende, Montag und Dienstag fix frei

Anforderungen

Was uns noch wichtig ist:

- Gute Deutschkenntnisse: Wir haben ein internationales Team und sind stolz darauf. Nur können wir der Effizienz halber die Sprachbarriere nicht weiter erhöhen
- Berufserfahrung: Unser Team ist wie unsere Karte: Klein, fein, mit Erfahrung gemacht. Die Anforderungen sind zu hoch für den Berufseinstieg
- Dein Selbstverständnis: Du willst mit viel Energie voran. Gemeinsam & im Team. Und du ziehst das mit guter Laune durch
- Hygiene: Du kennst die Vorschriften, sie leuchten dir ein, du setzt sie um

Was du dir noch anschauen könntest:

1. Unsere Lage, die weder von Züri, noch von Rapperswil, noch von Zug schlecht zu erreichen ist. Du solltest allerdings ein Auto o.ä. nutzen können
2. Unser kulinarisches Angebot, von dem du auf albishaus.ch oder auf den sozialen Medien @albishaus einen recht guten Eindruck bekommst
3. Unser Team bei einem Vorstellungsgespräch

Sprachen

Deutsch obligatorisch

Betrieb

Authentisches Restaurant, Workspace und Eventlocation mit gehobenem Anspruch, ungezwungener Atmosphäre, dynamischem Service & fantastischer Panoramasicht. Geniesse modern interpretierte schweizerische Küche, hergestellt aus besten, regionalen Zutaten, kreierte mit viel Herz und Verstand. Wir bieten euch feine, stets saisonale Gerichte mit Fisch und Fleisch, legen auch Wert darauf, euch spannende vegane & vegetarische Optionen anzubieten. Hinter dem ALBISHAUS steht ein junges Team, das antritt, um einen einzigartigen Ort noch besonderer zu machen. Wir legen Wert auf Authentizität, sind herzlich, dynamisch, wollen euch überraschen.

Bewerbung / Kontakt

Albishaus - Die Dachterrasse des Kantons

Naturfreundeweg 8

8135 Langnau am Albis

Telefon: +41 43 377 87 53

<https://albishaus.ch>

[Mailadresse anzeigen](#)



Ihre Kontaktperson für diese Stelle:

Mick Schneider, Co-Geschäftsführer

Telefon: 043 377 87 53

Datum: Inseratedatum: 30.09.2021
Rubrik: Jobs > Offene Stellen > Kaderstellen > Küche
Gebiet: Region Zürich
InserateNr.: sbi182219



Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48
4001 Basel

Tel 061 271 30 10

www.baizer.ch

info@baizer.ch

Offizieller Partner:

GASTRO
Journal
Offizieller Partner