

Der Zoo Basel ist eine weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte, renommierte und unabhängige Institution. Seine Aufgaben konzentrieren sich auf Bildung, Forschung, Naturschutz und Erholung. In einer attraktiven Parklandschaft und ansprechenden Tierhäusern ermöglichen wir während 365 Tagen im Jahr die Begegnung mit rund 580 verschiedenen Tierarten und ihren Lebensräumen.

Für unsere moderne und äusserst vielseitige Gastronomie suchen wir per 1. Januar 2025 oder nach Vereinbarung eine/n leidenschaftliche/n und motivierte/n

SOUS-CHEF:IN 100% **MIT FREUDE AN MENSCH, TIER UND NATUR**

Ihre Aufgaben

Sie unterstützen den Küchenchef zusammen mit einem Team von rund 17 Personen bei den alltäglichen Herausforderungen. Sie sind mitverantwortlich für die Erstellung der Arbeitspläne sowie das komplette Bestellwesen im Bereich Food. Dazu bringen Sie sich mit Ihren kreativen, neuen Ideen ein und unterstützen den Küchenchef beim Erstellen des Gastronomieangebots. Überdies stellen Sie sicher, dass die Qualitätsstandards jederzeit eingehalten werden. Des Weiteren sind Sie mitverantwortlich, für die Planung und Vorbereitung von Events. Dabei zählen das Front Cooking im Gästebereich und die aktive Unterstützung und Koordination bei Apéros und Abendanlässen ebenfalls zu Ihren Tätigkeiten.

Was Sie mitbringen

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Köchin EFZ mit mehrjähriger Erfahrung als Sous-Chef:in auf allen Posten in der gehobenen und in der Grossgastronomie. Zudem haben Sie umfangreiche Kenntnisse mit dem HACCP-System und den EKAS-Richtlinien. Sie sind vertraut mit den gängigen Microsoft Office Anwendungen und haben Erfahrung mit Bestellsystemen sowie Personaleinsatzplanungstools.

Sie sind eine sehr dienstleistungsorientierte, belastbare und anpackende Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein verfügt. Darüber hinaus setzen Sie Ihre Fach- und Führungserfahrung in der Arbeit und Weiterentwicklung der Mitarbeitenden gekonnt ein. Dabei bringen Sie sich mit Ihrer ausgeprägten Teamfähigkeit in einem multikulturellen Umfeld ein. Gute Umgangsformen und ein sicheres Auftreten vor dem Gast sind für Sie selbstverständlich und der Kontakt mit internationalen Besuchern bereitet Ihnen Spass. Des Weiteren werden sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift vorausgesetzt, Englischkenntnisse sind von Vorteil. Wochenendeinsätze (inkl. Feiertage) erfordern Ihre Flexibilität und einen Wohnsitz in der Region Basel.

Was wir Ihnen bieten

Sie erhalten Einblick in einen modernen, wissenschaftlich geführten Zoo und übernehmen vielfältige und spannende Aufgaben in der Gastronomie mit viel Gestaltungs- und Entwicklungsspielraum. Dabei werden Ihr Potenzial und Ihr Wille zur Weiterentwicklung proaktiv unterstützt und gefördert. Ein kollegiales, junges und motiviertes Team an einem nicht alltäglichen Arbeitsplatz in einer faszinierenden Umgebung mitten in der Stadt Basel freut sich auf Sie.

Weitere Informationen zu unserem Unternehmen finden Sie unter: www.zoobasel.ch. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis zum 30. November 2024 z. Hd. Nadja Wagner Marty per E-Mail an bewerbung@zoobasel.ch.