

RIITHALLE

RESTAURANT



I WANT YOU!

Chef de Partie (m/w/d) 80 - 100%

Ab sofort oder nach Vereinbarung

Work-Life-Balance und Benefits:

- 4- oder 5- Tage-Woche: du entscheidest
 - Kein Zimmerstundestress
 - Sonntag immer frei
- Fairer Lohn + coole Benefits
 - Frische, saisonale Küche
- Ein Team, das zusammenhält

Was du mitbringst:

- Bock aufs Kochen
- Abgeschlossene Kochlehre
 - Teamgeist
 - Verantwortung
- Eine gute Portion Motivation

Die Riithalle:

- Eine der grössten Gartenwirtschaften in der Stadt Zürich
 - 150 Plätze drinnen, 400 draussen
 - Mitten im Kreis 1, direkt beim HB.

Klingt gut?

Sende uns dein CV an

bewerbung@riithalle.ch

oder

[WhatsApp](https://www.whatsapp.com/business/profile/6096655604) (079 665 56 04)

Akos Varga - unser Küchenchef

WIR FREUEN UNS AUF DICH !

