



Fachbereich Gastronomie

Arbeit

Das Restaurant Kulturmarkt bietet Platz für bis zu 130 Personen. Es betreibt ein Mittagsgeschäft von Montag bis Freitag. Es realisiert Bankette und Apéros für geschlossene Gesellschaften und führt die Bar bei Kulturveranstaltungen.

Tätigkeiten Küche

- Warenannahme und -kontrolle
- Fachgerechte Lagerung und Lagerbewirtschaftung
- Vorbereiten und Rüsten, Mise en Place
- Fachgerechte Vor- und Zubereitung von kalten und warmen Speisen
- Organisieren der Menüausgabe
- Menüplanung und Sitzungsteilnahme
- Vorschriften zu Hygiene und Arbeitssicherheit umsetzen
- Reinigung der Küche und Nebenräume
- Material- und Wareninventur
- Mithilfe bei Banketten und Abendveranstaltungen

Tätigkeiten Service / Bar

- Mise en Place Restaurant
- Mittagsservice, Service bei Abendveranstaltungen (Bankette, Bar)
- Bedienen und Bewirtschaften der Bar und des Buffets
- Betreuen des Vorspeisenbuffets in Selbstbedienung
- Dekoration Tische, Bar, Raum
- Vorschriften zu Hygiene und Arbeitssicherheit umsetzen
- Reinigungs- und Aufräumarbeiten
- Fachgerechte Entsorgung des anfallenden Betriebsabfalls
- Material- und Wareninventur

Anforderungen

Kenntnisse und Erfahrung im Gastronomiebereich

Deutschkenntnisse A2

Berufsgruppen

- Koch* Köchin
- Hilfskoch,-köchin*
- Küchenangestellte*r
- Servicefachangestellte*r
- Restaurationsangestellte*r

Angebot

- Ein Arbeitsplatz auf Zeit in einem Veranstaltungshaus mit Restaurant, nah am ersten Arbeitsmarkt
- Fachliche Weiterbildungen
- Individuelles Fach- und Jobcoaching
- Unterstützung beim Erstellen und Optimieren der Bewerbungsunterlagen
- Beratung bei der Stellensuche
- Persönlichkeitsfördernde Kurse

Ziel

- Chancen im ersten Arbeitsmarkt verbessern
- aktuellen Leistungsausweis erarbeiten
- neue Fachkenntnisse erwerben
- persönliche, soziale und berufliche Kompetenzen stärken

Betrieb

Der Kulturmarkt ist ein Veranstaltungshaus mit Restaurant im Zürcher Kreis 3. Er ermöglicht Veranstaltungen aus verschiedenen Kultursparten, vermietet die Räume an Dritte und unterstützt diese beim Organisieren, Durchführen und Bewerben ihrer öffentlichen Anlässe. Das Restaurant kocht und serviert von Montag bis Freitag täglich wechselnde Mittagsmenüs und sorgt für die kulinarische Begleitung der Anlässe. Die Festangestellten haben langjährige Berufs- und Führungserfahrung in Kultur, Verwaltung und Privatwirtschaft. Die Organisation ist In-Qualis zertifiziert.

Bedingungen

- Motivation, Flexibilität und Interesse an einem lebendigen Kultur- und Gastronomiebetrieb
- Kundenorientierung und Dienstleistungsbereitschaft
- Genehmigung der zuweisenden Stelle (RAV, IV, Sozialamt)
- Erfüllen der fachspezifischen Anforderungen

Dauer

Die Massnahme ist auf 6 Monate befristet. Mit einem Stellenantritt wird der Einsatz im Kulturmarkt per sofort beendet.

Kosten

Teilnehmende tragen keine Kosten. Diese werden von der zuweisenden Stelle (RAV, IV oder Soziale Dienste) vollumfänglich übernommen.

Information und Anmeldung

www.kulturmarkt.ch

Jede zweite Woche findet ein Informationsgespräch für Interessierte statt.

Anmeldung: info@kulturmarkt.ch

Tom Gerber Born, Leiter Gastronomie 044 457 10 65

