



## Wir suchen eine/einen Sous - Chef\*fe für das Gül Restoran

### Über das Gül

gül

Sevgiyle yap - Mach's mit Liebe! Gül ist das Restaurant von Elif Oskan. Bewirbt, nicht bewertet, das ist die türkische Gastfreundschaft, wie sie seit Jahrhunderten gepflegt wird. Uns ist es wichtig, das Traditionelle zu respektieren und gemeinsam in Verbindung mit unserem Erfahrungsschatz eine grenzenlose kulinarische Welt zu schaffen.

Die Arbeit im Gül wird präzise, geschickt und anspruchsvoll - manchmal sogar ein wenig obsessiv. Es wird auch anregend, kreativ und unterhaltsam. Natürlich müssen die Menschen, die wir rekrutieren, Erfahrung haben, aber genauso wichtig ist uns ihre Leidenschaft, Energie und Entschlossenheit.

Fühlst du dich angesprochen? Dann bewirb dich jetzt.

### Über uns

ELMA

Das Studio ELMA ist das Zuhause von Elif und Markus. Unter einem Dach bündeln wir alle unsere Restaurants und Projekte. Zudem realisieren wir vielfältige Kooperationen in- und ausserhalb der Gastronomie – national wie international – mit Künstlern, Medien, Hochschulen und Partnern. Entdecke unser Universum auf [www.elma-studio.com](http://www.elma-studio.com)



## Über die Position

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine\*n erfahrene\*n und kompetente\*n Sous - Chef\*fe.

Pensum: 100% im Monatslohn  
Eintrittsdatum: Nach Vereinbarung  
Arbeitsort: Tellstrasse 22, 8004 Zürich, Schweiz

Aufgabenbereiche:

- Selbständiges Führen und Organisieren des gesamten Küchenbereichs
- Erstellen der täglichen Mise en Place und Vorbereitung des Speisenangebots
- Sicherstellen eines optimalen Produktions- und Serviceablaufes
- Bestellwesen und Wareneingangskontrolle
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten im Rahmen der Hygienevorschriften

## Dein Profil

Du bist eine starke Persönlichkeit in der Küche, kommunikativ, teamfähig und ruhig, auch in hektischen Momenten. Du bringst Erfahrung mit und willst in einem ambitionierten, herzlichen Team arbeiten.

- Mind. 2 Jahre Erfahrung in ähnlicher Funktion
- Umsetzungsstark, kommunikations- und teamfähig, ruhig in hektischen Situationen
- Hohes Verantwortungs-, Qualitäts-, Kosten- und Organisationsbewusstsein
- Freude am Umgang mit Menschen und ein herzliches, gästeorientiertes Auftreten
- Gepflegtes Erscheinungsbild (offene Küche)
- Konversationssicheres Deutsch und weitere Sprachen wie Englisch und Türkisch von Vorteil



### **Dich erwartet**

- Einen modernen Arbeitsplatz mit einer offenen transparenten Unternehmenskultur
- Ein lebhaftes und familiäres Umfeld mit einem jungen, motivierten Team
- Ein spannendes Aufgabengebiet mit Gestaltungsfreiraum und Zukunftsaussichten
- Die Möglichkeit, sich aktiv und persönlich am Geschäftsalltag und der Unternehmensentwicklung teilzunehmen

### **Wir bieten**

- Faire Entlohnung nach dem L-Gav inklusive transparenter Trinkgeldregelung
- Gestellte Arbeitskleidung inkl. Wäscheservice bez. Entschädigung
- Berücksichtigung spezieller Frei-Wünsche, bei besonderen Anlässen

### **Deine Mitarbeiterbenefits**

- **Because Staff Meals Matter** MAME Speciality Kaffee, abwechslungsreiches Family Dinner, Feierabendgetränk
- **Be our Guest** Komm mit einem Freund in unser Restaurant und genieße 50 % Rabatt. Entdecke unser Partnerrestaurant mit 25 % Rabatt
- **Food for Thought** Kostenlose Workshops, Besuche bei Produzenten und spannende Weinschulungen mit unserem Sommelier
- **Best Party of your Life** Unser jährliches grosse Staff Party und ein gemütlicher Weihnachtsapéro vor Jahresende
- **Stay Fit** Kostenloser Zugang zum privaten Fitnessstudio gleich unter dem Gül
- **Sip for Less** Zugang zu Weinen und Spirituosen zu exklusiven Gastronomie Preisen – genieße Top-Auswahl zum Bruchteil des Preises



- **Generous Gifts for your** Jubiläen und Employee of the Year werden gefeiert
- **Be Part of the Adventure** Begleite Elif & Markus auf ihren exklusiven Aufträgen im In- und Ausland

### **Kontakt**

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung per E-Mail an [hr@elma.ch](mailto:hr@elma.ch).