



für unser küchenteam suchen wir per sofort (oder nach absprache) einen

chef de partie (w/m) (100%)

«roots»

das restaurant «roots» ist einzigartig gelegen – direkt am rheinufer, mit freier sicht auf die basler altstadt. noch schöner ist nur der blick auf den teller: dort stellt küchenchef pascal steffen das gemüse in den mittelpunkt, wobei fleisch und fisch zur krönenden beilage werden. das «roots» ist auch sonst ausgezeichnet: mit 17 gaultmillau-punkten und einem michelin-stern.

dein verantwortungsbereich

begeistert, initiativ und kompetent unterstützt du den küchenchef im gesamten küchenbereich und arbeitest aktiv auf allen positionen mit. des weiteren verantwortest du den einkauf und die inventur, schulst die mitarbeitenden und bist zuständig für die einhaltung sowie umsetzung der ISO- und HACCP-richtlinien. anpacken, präsent sein und die initiative ergreifen – du setzt standards bei qualität und gästezufriedenheit!

dein profil

- abgeschlossene lehre als köchin/koch EFZ
- mehrjährige berufserfahrung in der gehobeneren gastronomie (sowie im eventbereich [grossanlässe] von vorteil)
- sehr gute deutschkenntnisse in wort und schrift
- gute umgangsformen und stilsicheres auftreten vor dem gast
- leidenschaft für den kochberuf, offen für neues, teamfähig und zuverlässig

unser angebot

es erwartet dich eine spannende, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle herausforderung in einer funktion, welche spass macht und zugleich fordert. das roots, eine dynamische und trendige gastronomieunternehmung, bietet ein gutes arbeitsklima in einem jungen und aufgestellten team mit kurzen entscheidungswegen. als mitarbeiter profitierst du von zeitgemässen anstellungsbedingungen.

wir freuen uns auf deine bewerbung mit lebenslauf und foto per e-mail an dragan rapic (dr@roots-basel.ch).