



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

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

«roots»

das restaurant «roots» liegt im bachlettenquartier – in unmittelbarer nachbarschaft zum basler zoo. 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 18 gaultmillau-punkten und zwei michelin-sternen.

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 gästepflicht!

dein profil

- abgeschlossene lehre als köchin/koch EFZ
- mehrjährige berufserfahrung in der gehobeneren gastronomie
- 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 anbot

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 unseren managing director, dragan rapic (dr@roots-basel.ch).