



## Bist du so stark wie unser Espresso?

tibits steht für hochstehende, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur, Bern und Basel ein bunt gemischtes Publikum.

Wir suchen für unseren Standort in Winterthur per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

### **Jungkoch / Jungköchin (Teilzeit 80% - 100%)**

Die Produktion ist unser Herzstück und wir suchen eine initiative, belastbare und motivierte Persönlichkeit, die sauberes und präzises Arbeiten gewohnt ist. Sie helfen mit bei der Salat-, Menu-, Sandwich- und Saftproduktion und unterstützen beim Bestücken unseres einmaligen Buffets. Aufgaben wie das Fertigen unserer frittierten Snacks, das Produzieren der täglich wechselnden warmen Menus sowie die Sicherstellung eines reibungslosen Produktionsablaufes runden ihre Aufgaben ab. Qualität und Hygiene sind uns sehr wichtig, deshalb gehören auch Reinigungsarbeiten zu Ihren Tätigkeiten. Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch/Köchin oder bringen mindestens 3 Jahre praktische Erfahrung aus einer Produktionsküche mit. Weiter verfügen sie über sehr gute mündliche Deutschkenntnisse. Sind Sie teamorientiert, zuverlässig, pflichtbewusst und bereit nach genauen Vorgaben und Rezepturen zu arbeiten? Bewahren Sie auch in hektischen Zeiten die Übersicht und Ruhe und wohnen idealerweise im Raum Winterthur (unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen arbeiten in Früh- und Spätschichten, ohne Zimmerstunde), dann freut sich ein junges internationales Team, Sie kennenzulernen. Es erwarten Sie zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein sicherer Arbeitsplatz in einem Unternehmen, dessen Zukunft noch einiges zu bieten hat. Wenn Sie interessiert sind, schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

#### **Kontakt:**

tibits Restaurant Bar Take Away Oberer Graben 48 8400 Winterthur Tel. Nr.: 052/202 73  
33 Herrn Gabriel Adé, Küchenchef, [gabriel.ade@tibits.ch](mailto:gabriel.ade@tibits.ch)