



Wir setzen uns für eine soziale und ökonomisch gerechte Gesellschaft ein.

Das SAH Zürich ist eine eigenständige und gemeinnützige Non-Profit-Organisation. Im Auftrag der öffentlichen Hand bieten wir Bildungs- und Beschäftigungsprogramme, Sozial- und Rechtsberatungen sowie die Vermittlung von Arbeitseinsätzen und Arbeitsstellen für Menschen in Zürich und angrenzenden Kantonen an.

Besuchen Sie uns im Internet unter www.sah-zh.ch

Das Restaurant SAHtimbocca ist ein Qualifizierungsprogramm für Stellensuchende in der Gastronomie mit dem Ziel, die Arbeitsmarktfähigkeit der Teilnehmenden zu erhöhen.

Das schöne Quartierrestaurant mit Boulevardcafé hat 40-70 Sitzplätze. Wir bieten den Gästen eine frische, inspirierte Küche mit feinen Desserts und Konfekt aus der eigenen Produktion.

Zur Verstärkung unseres Teams in Zürich suchen wir **per 1. Februar 2021** oder nach Vereinbarung eine

Arbeitsagogische Restaurationsfachperson 100% (m/w/d)

IHRE AUFGABEN

- Fachleitung Restauration, Buffet, Hauswirtschaft, Inkasso, Tages- und Monatsabschlüsse, Bestellungen
- Sicherstellen der Serviceabläufe und Qualitätssicherung, gemeinsam im Serviceteam und mit den Schnittstellen Küche und Pâtisserie
- Einführen, Führen, Befähigen und Anleiten der Stellensuchenden
- Fachbildung unterrichten sowie Schulungen in Arbeitssicherheit und Hygiene durchführen
- Deutschförderung der Teilnehmenden im Arbeitssetting
- Zusammenarbeit im interdisziplinären Team
- Allgemeine Administration (Speisekarten schreiben, Berichte verfassen, Protokolle, Datenbank)
- Mitarbeit bei Caterings und Lieferungen (Führerausweis Kat. B)

IHR PROFIL

- Arbeitsagogische Erfahrung sowie abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachperson EFZ (MUSS)
- Ausbildung in Arbeitsagogik von Vorteil
- Hohe Kommunikationsfähigkeit und Sozialkompetenz
- Geduld im Umgang mit Stellensuchenden mit geringen Deutschkenntnissen und ohne Ausbildung
- Ressourcen- und lösungsorientierte Denk- und Handlungsweise
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute PC-Anwenderkenntnisse (MS Office, Datenbank)
- Sehr guter mündlicher und schriftlicher Ausdruck in Deutsch (C1/C2)
- Teamfähigkeit in der interdisziplinären Zusammenarbeit
- Bereitschaft im Schichtbetrieb zu arbeiten (7:30 - 16:00/14:30 - 23:00)
- Aufgrund der Teamkonstellation bevorzugen wir bei gleichwertiger Qualifikation eine Frau

UNSER ANGEBOT

- Wir legen Wert auf hohe Fach- und Sozialkompetenz und fördern diese gezielt durch Weiterbildungsmöglichkeiten.
- Teilzeitstellen, Jahresarbeitszeit und fünf Wochen Ferien sind bei uns schon lange Alltag.
- Unser Tätigkeitsfeld ist vielseitig, sinnstiftend und stetig im Wandel.

INTERESSIERT?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Online-Bewerbungsunterlagen **bis 6. Januar 2021**, welche Sie bitte ausschliesslich über diesen Link einreichen. **Bewerbungen per E-Mail können nicht berücksichtigt werden.**

[Online-Bewerbung](#)

Für Fragen steht Ihnen Pascale Suter, Angebotsleitung SAHtimbocca, Tel. 044 350 55 45, gerne zur Verfügung.