

Die Hallenstadion Gastronomie ist verantwortlich für das gesamte Catering im Hallenstadion Zürich – der grössten und modernsten Eventarena der Schweiz mit Platz für bis zu 15'500 Gäste. Wir betreiben zahlreiche Take-Aways, Restaurants, Bars, Banketträume sowie exklusive Logen- und VIP-Bereiche. Unser Angebot reicht von der gehobenen Gastronomie bis hin zu schnellen, zeitgemässen Speisen und Getränken und macht jeden Event auch kulinarisch zu einem Erlebnis.

Zur Unterstützung unsererer Küchenbrigade ergänzen wir unser Team **per sofort oder nach Übereinkunft** mit einem:

## Chef de Partie für den VIP-Bereich (m/w)

**Arbeitsvolumen: 100% / keine Zimmerstundendienste!**

### Ihre Aufgaben:

- Verwöhnen unsererer VIP-Gästegäste mit erstklassigen kulinarischen Kreationen
- Unterstützung des Sous-Chefs bei der Zubereitung von Speisen in höchster Qualität
- Mithilfe bei der Entwicklung neuer Food-Angebote
- Mitverantwortung für Bestellungen und bei der Einhaltung der Hygienestandards
- Zusammenarbeit mit einem vierköpfigen Küchenteam und erfahrenen Teilzeitmitarbeitenden
- Neben den regulären Showanlässen finden im Hallenstadion auch Grossbankette statt, darunter gesetzte Galadinner, Stehbankette und Corporate Events. Das VIP-Küchenteam unterstützt dabei die Hauptküche. An veranstaltungsfreien Tagen hat die Küchenbrigade am Abend frei.

### Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Kochlehre (EBA oder EFZ)
- Gute Deutschkenntnisse (mündlich)
- Alter ab ca. 20 bis 30 Jahre
- Idealerweise Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Hohe Qualitätsorientierung und gästeorientiertes Denken
- Guter Teamplayer
- Wohnort mit Vorteil im Grossraum Zürich
- Schweizer Bürger oder Aufenthaltsbewilligung C oder B

### Was wir Ihnen gerne bieten:

- Eine Festanstellung in der bekanntesten Eventlocation der Schweiz – in einem etablierten, modernen und finanziell gesunden Betrieb
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Mitspracherecht bei der Angebotsgestaltung und bei der Lösungsfindung im Zusammenhang mit den vielfältigen Herausforderungen einer VIP-Küche
- Geregelte Arbeitszeiten (keine Zimmerstunde, öfters am Abend frei)
- Aktive Förderung von Weiterbildungen und persönlicher Entwicklung
- Familiäre Betriebsatmosphäre, auch bereichsübergreifend
- Militärfreundlicher Betrieb – wir bezahlen 100% Lohn während des Militärdienstes
- Zahlreiche Fringe-Benefits
- Auf Tuchfühlung mit den grossen und kleinen Stars dieser Welt

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive aktuellem Foto, ausschliesslich per Mail an:

**Hallenstadion Gastronomie**  
Kilian Wüger, Geschäftsführer  
Wallisellenstrasse 45  
8050 Zürich

Telefon 044 316 78 00  
[kilian.wueger@hasta-gastro.ch](mailto:kilian.wueger@hasta-gastro.ch)  
[www.hallenstadion.ch](http://www.hallenstadion.ch)

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG  
[www.wueger-gastronomie.ch](http://www.wueger-gastronomie.ch)