



KÜCHENCHEF:IN 100% (M/W/D)

PER WINTER 2025 ODER NACH VEREINBARUNG

Zur Führung unseres Teams suchen wir dich, gestalte mit uns die Zukunft der Spitz-Küche!

Du willst nicht nur kochen, sondern ein kulinarisches Zuhause prägen? Im Restaurant Spitz in Zürich übernimmst du die Leitung eines talentierten Küchenteams, entwickelst unser Angebot stetig weiter und setzt gemeinsam mit der Geschäftsleitung neue kulinarische Akzente.

ÜBER UNS

Das «Spitz» vereint ein Restaurant mit urban alpiner Küche, ein lebendiges Museumsbistro, eine Bar sowie eine kreative Eventküche. Diese Vielfalt macht uns einzigartig – und fordert eine Persönlichkeit, die operative Stärke mit konzeptioneller Vision verbindet.

DEINE AUFGABEN

- Weiterentwicklung unseres kulinarischen Profils:
Urban alpine Küche, saisonal, lokal und wiedererkennbar
- Gesamtverantwortung für Küche & Office in allen
Bereichen (Restaurant, Bistro, Bar, Events)
- Führung, Förderung und Inspiration eines Küchen- und Officeteams
von rund 15 Mitarbeitenden
- Verantwortung für Budget, Waren- und Personalkosten
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung
und aktive Mitgestaltung unseres Betriebes



DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Kochausbildung (EFZ) und mehrjährige Erfahrung als Küchenchef:in oder Sous-Chef:in auf hohem Niveau (14 Punkte oder mehr)
- Unternehmerisches Denken, Organisationstalent und klare Hands-on-Mentalität
- Hohe Sozialkompetenz und Freude an Teamführung – du bist Vorbild in der Küche
- Kreativität, Qualitäts- und Kostenbewusstsein sowie Lust, ein urban alpines Gastronomiekonzept mitzugestalten
- Sicher im Umgang mit digitalen Tools (Office/Mac/Social und gastronomische Software)
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

DAS BIETEN WIR DIR

- Eine kreative Küche mit 14 Gault-Millau-Punkten und viel Raum für Innovation
- Top-ausgestattete Infrastruktur im Herzen von Zürich, direkt beim Hauptbahnhof
- Engagiertes, familiäres Team mit klaren Werten und flacher Hierarchie
- Faire Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten im Rahmen der Gastronomie
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten und Mitgestaltungsspielraum

Klingt nach dir? Dann schicke uns hier deine vollständige Bewerbung mit CV und Zeugnissen: -> [Online Bewerbung](#)

Restaurant Spitz

Museumstrasse 2

8001 Zürich

Aurora Jouffroy, bewerben@restaurantspitz.ch

Es können nur Bewerbungen berücksichtigt werden, welche den genannten Anforderungen entsprechen,