



Für unser gestyltes Restaurant im Herzen von Zürich mit rund 160 Plätzen steht der Genuss im Vordergrund. Unser internationales Publikum verwöhnen wir auch an der Bar, im Weinkeller oder in der La Bottega di Mario kulinarisch. Wir sind auch eine interessante Adresse für alle Arten von Events. Bei uns finden Sie Abwechslung ohne Ende. Nur der Sonntag ist bei uns „Routine“ – denn an diesem Tag bleibt das Carlton Restaurant & Bar geschlossen.

Ab Januar 2019 oder nach Vereinbarung haben wir folgende Position neu zu besetzen

Chef de Partie (w/m) 100%

Ihre Hauptaufgaben

In dieser Funktion übernehmen Sie die Verantwortung für die selbstständige Führung Ihres Postens unter Einhaltung der Qualitätsstandards. Sie sind zuständig für die Produktion, Zubereitung und Anrichten der Speisen für das à-la-carte Restaurant und den Bankettbereich unter Einhaltung der Hygienestandards.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Hohes Qualitätsbewusstsein & Freude am Umgang mit frischen Lebensmitteln
- Organisierte und speditive Arbeitsweise
- Verlässliche, umsichtige, ambitionierte Persönlichkeit mit guten Fachkenntnissen
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Unser Angebot

- Arbeitszeiten zwischen Montag und Samstag (mit Zimmerstunde)
- Arbeitsplatz im Herzen von Zürich an der Bahnhofstrasse
- Gut eingespieltes Team von insgesamt 10 Mitarbeitenden in der Küche, davon 4 Auszubildende
- Vielseitige Aufgabe in einem innovativem Zürcher Gastronomieunternehmen
- Gute Anstellungsbedingungen

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivations schreiben, Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Eintrittsdatum und Lohnvorstellungen senden Sie bitte per Post oder E-Mail an

Carlton Zürich AG, Carlton Restaurants & Bar

Daniela Segmüller

Bahnhofstrasse 41

8001 Zürich

E-Mail an bewerbung@carlton.ch / www.carlton.ch

Unvollständige Bewerbungsunterlagen werden NICHT berücksichtigt, beantwortet und retourniert.