



Das Restaurant Adlisberg, die gute Wald- und Wiesenbeiz mit der idyllisch ländlichen Lage oberhalb des Dolders in unmittelbarer Nähe zum Stadtzentrum von Zürich verpflichtet sich der zürcherischen und schweizerischen Wirtshauskultur. Authentisch und sympathisch werden vorwiegend landwirtschaftliche Produkte aus der Region verwendet. Das Restaurant Adlisberg ist an 7 Tagen pro Woche geöffnet, um unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen.

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

Chef de Partie 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
- 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 Sonntag (mit Zimmerstunde)
- Arbeitsplatz am Stadtrand von Zürich
- Vielseitige Aufgabe in einem lebhaften 7-Tage-Betrieb
- Gute Anstellungsbedingungen

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Herr David Flückiger (Geschäftsführer) unter 044 266 91 91.

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

Carlton Zürich AG, Restaurant Adlisberg

Jana Zwesper

Leiterin Human Resources

Bahnhofstrasse 41

8001 Zürich

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

Unvollständige Bewerbungen werden NICHT berücksichtigt, beantwortet und retourniert.