

Eröffnung im Herbst 2020



# COMMIS DE CUISINE

Sablier Rooftop Restaurant & Bar | 100% | ab Mai oder nach Vereinbarung

## IHRE PERSÖNLICHKEIT

- Abgeschlossenen Berufsausbildung als Koch
- Hohes Qualitätsbewusstsein & Freude am Umgang mit frischen Lebensmitteln
- Organisierte & speditive Arbeitsweise
- Verlässliche, umsichtige, ambitionierte Persönlichkeit mit guten Fachkenntnissen
- Sehr gute Deutschkenntnisse

## IHRE AUFGABEN

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Mitführen des eigenen Postens mit Mise en Place
- Sauberkeit & Hygiene einhalten
- Einhalten der Qualitätsstandards

# SABLIER

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen | [www.sablier.ch](http://www.sablier.ch)

## IHRE BENEFITS

Internationaler & weltoffener Arbeitsplatz  
50% Rabatt in allen Betrieben der Segmüller Collection  
Unterstützung bei Weiterbildungen & Wettbewerb-Teilnahmen  
Vielseitige Aufgaben in einem innovativen Gastrounternehmen  
Vergünstigungen in der Flughafen Community

## ÜBER DAS SABLIER

Junges und motiviertes Team  
Französisches Fine Dining Restaurant mit Bar  
Schönste Rooftop Terrasse der Schweiz  
Direkt im Circle beim Flughafen Zürich  
Saisonale Events & Angebote

## BEWERBUNG

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!  
Gerne können Sie sich online bewerben unter  
**[www.segmuller-collection.ch](http://www.segmuller-collection.ch)**  
oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen  
an folgende Adresse senden:

Sablier Rooftop Restaurant & Bar  
David Flückiger  
The Circle 23  
8058 Zürich-Flughafen



# SABLIER

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen | [www.sablier.ch](http://www.sablier.ch)