

nur 14 Minuten vom HB Züri



CHEF DE PARTIE

Restaurant Adlisberg | 100% | ab sofort oder nach Vereinbarung

IHRE PERSÖNLICHKEIT

Kochen mit Herzblut
Energiebündel
Kreative Kochpersönlichkeit
Charmant, freundlich & ein gepflegtes Auftreten
Gute Deutschkenntnisse
Sauber, korrekt & zuverlässig

IHRE AUFGABEN

Führen des Postens, Kochen mit Leidenschaft
Mise en place & Hygiene im Griff haben
Als Teamplayer zur guten Stimmung beitragen
Mithelfen beim Erreichen der Unternehmensziele

Adlisberg

Adlisbergstrasse 75, 8044 Zürich | www.adlisberg.ch

IHRE BENEFITS

Arbeitsplatz im Grünen & kostenloser Parkplatz
50% Rabatt in allen Betrieben der Segmüller Collection
Unterstützung bei Weiterbildungen & Wettbewerb-Teilnahmen
Vielseitige Aufgaben in einem innovativen Gastrounernehmen
Vergünstigtes Fitnessabo beim nextlevel Sports Club

ÜBER DAS ADLISBERG

Idyllisches Schweizer Restaurant im Grünen
Nur 14 Minuten vom Zürcher HB entfernt
Authentische Schweizer Spezialitäten & herzliche Atmosphäre
Saisonale Events & Angebote

BEWERBUNG

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

Restaurant Adlisberg
Sybille Müller, geschaeftsfuehrer@adlisberg.ch
Adlisbergstrasse 75
8044 Zürich
044 266 91 90



Adlisberg

Adlisbergstrasse 75, 8044 Zürich | www.adlisberg.ch