

im Circle am Flughafen



# CHEF DE PARTIE

**Sablier Rooftop Restaurant & Bar | 100% |  
ab sofort oder Vereinbarung**

## IHRE PERSÖNLICHKEIT

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

## IHRE AUFGABEN

Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln  
Führen des eigenen Postens inkl. Mise en Place  
Sauberkeit & Hygiene einhalten  
Einhalten der Qualitätsstandards & Mithelfen beim Erreichen der  
Unternehmensziele

# 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, [geschaeftsfuehrer@sablier.ch](mailto:geschaeftsfuehrer@sablier.ch)  
The Circle 23  
8058 Zürich-Flughafen  
044 521 99 90



# SABLIER

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