

im Circle am Flughafen



Sous Chef

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

IHRE PERSÖNLICHKEIT

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Berufserfahrung als Sous Chef in der gehobenen Gastronomie oder in einer ähnlichen Position von Vorteil
- Hohes Qualitätsbewusstsein & Freude am Umgang mit frischen & modernen Produkten
- Verlässliche, umsichtige, ambitionierte Persönlichkeit mit gutem Fachwissen
- Organisierte und speditive Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse

IHRE AUFGABEN

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Mitarbeit bei der Angebotsplanung im à la carte und Bankettbereich
- Sauberkeit & Hygiene einhalten
- Einhalten der Qualitätsstandards & Mithelfen beim Erreichen der Unternehmensziele
- Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit

SABLIER

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen | 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
oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
an folgende Adresse senden:

Sablier Rooftop Restaurant & Bar
David Flückiger, geschaeftsfuehrer@sablier.ch
The Circle 23
8058 Zürich-Flughafen
044 521 99 90



SABLIER

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen | www.sablier.ch