

im Circle am Flughafen



CHEF PÂTISSIER

Sablier Rooftop Restaurant & Bar | 100% | nach 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
- Gute Deutschkenntnisse

IHRE AUFGABEN

- Herstellung & Präsentation von Süßspeisen, Desserts und Kuchen
- Kreatives Geschick & Einbringen von eigenen Ideen und Mitgestaltung des Dessertangebots
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Führen des eigenen Postens inkl. Mise en Place
- Einhalten der Qualitäts- und Hygienestandards

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:

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



SABLIER

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