

direkt an der Europaallee



# Commis de Cuisine

Restaurant Loft Five | Chef de Partie 100% |  
ab Oktober oder nach Vereinbarung

## Ihre Persönlichkeit

Abgeschlossenen Berufsausbildung als Koch  
Hohes Qualitätsbewusstsein & Freude am Umgang mit frischen  
Lebensmitteln  
Verlässliche, selbständige & belastbare Persönlichkeit mit organisierter  
Arbeitsweise  
Gepflegtes Auftreten  
Gute Deutschkenntnisse

## Ihre Aufgaben

Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln  
Führen des eigenen Postens inkl. Mise en Place  
Sauberkeit & Hygiene einhalten  
Kochen der Speisen für à la Carte Gäste & Event Gäste  
Einhalten der Qualitätsstandards

# LOFT FIVE

CASUAL DINING & BAR

Europaallee 15, 8004 Zürich | [www.loftfive.ch](http://www.loftfive.ch)

## Ihre Benefits

Arbeitsplatz im Zentrum von Zürich / beim HB  
Vielseitige Aufgabe in einem innovativen Gastrounternehmen  
50% Rabatt in allen Betrieben der Segmüller Collection  
Unterstützung bei Weiterbildungen & Wettbewerb-Teilnahmen  
Weiterentwicklungsmöglichkeiten  
Vergünstigtes Fitnessabo

## Über das LOFT FIVE

Genuss, Lebensfreude & ein weltoffenes aussergewöhnliches  
Restaurant Fünf verschiedene Stile in einem Raum vereint  
Modern, trendig und innovativ  
Saisonale Events & Angebote  
Sonn- und feiertags haben wir geschlossen

## 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:

LOFT FIVE RESTAURANT & BAR  
Sascha Brockhaus, [geschaeftsfuehrer@loftfive.ch](mailto:geschaeftsfuehrer@loftfive.ch)  
Europaallee 15  
8004 Zürich  
044 755 50 51



# LOFT FIVE

CASUAL DINING & BAR

Europaallee 15, 8004 Zürich | [www.loftfive.ch](http://www.loftfive.ch)