

im Circle am Flughafen



CHEF PÂTISSIER

Sablrier Rooftop Restaurant & Bar | 100% | ab sofort 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.sablrier.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, gf@sablier.ch
The Circle 23
8058 Zürich-Flughafen
044 521 99 90



SABLIER

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