

15 GaultMillau Punkte



CHEF DE PARTIE (W/M)

Carlton Restaurants & Bar | 100% |
ab Februar oder nach Vereinbarung

IHRE PERSÖNLICHKEIT

Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
Hohes Qualitätsbewusstsein & Freude am Umgang mit frischen
Lebensmitteln

Organisierte und speditive Arbeitsweise
Verlässliche, umsichtige, ambitionierte Persönlichkeit
mit gutem Fachkenntnissen
Gute Deutschkenntnisse

IHRE AUFGABEN

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

CARLTON
1913

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich · www.carlton.ch

IHRE BENEFITS

Arbeitsplatz mitten in der Zürcher Bahnhofstrasse
50% Rabatt in allen Betrieben der Segmüller Collection
Unterstützung bei Weiterbildungen & Wettbewerb-Teilnahmen
Vielseitige Aufgaben in einem innovativen Gastrounternehmen

ÜBER DAS CARLTON

Gestyltes Restaurant mit 15 Punkten GaultMillau, gepflegte Cocktail-Bar, Bottega di Mario mit Tessiner Küche, ausgezeichnete Weinkeller mit 900 verschiedenen Weinen, internationales Publikum, alle Arten von Events

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:

CARLTON RESTAURANTS & BAR
Philipp Heering, Küchenchef
kueche@carlton.ch
Bahnhofstrasse 41
8001 Zürich
044 227 19 10



CARLTON

1913

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich · www.carlton.ch