

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

nur 14' vom HB Zürich

SOUS CHEF

100%, im Restaurant Adlisberg, ab sofort oder nach Vereinbarung

WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Berufserfahrung als Sous Chef oder in einer ähnlichen Position
- Hohes Qualitätsbewusstsein mit Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen, Schweizer Produkten
- Verlässliche und ambitionierte Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen
- Organisierte sowie effiziente Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Mitarbeit bei der Angebotsplanung im à la carte und Bankettbereich
- Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit
- Berücksichtigung sowie Umsetzung des HACCP Konzeptes
- Beitrag zum Erreichen der Unternehmensziele

ADLISBERG FACTS & BENEFITS

- Schweizer Spezialitäten im grünen Naherholungsgebiet
- Ländliches Bauernhaus oberhalb des Dolders
- Persönlich geführtes Familienunternehmen
- 50% Rabatt in allen Partnerbetrieben
- Individuelle Förderprogramme & Weiterbildungen

Wir freuen uns, von dir zu hören. Gerne kannst du dich online bewerben unter www.segmuller-collection.ch oder deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden:

Restaurant Adlisberg, Sybille Müller, gf@adlisberg.ch

