

im Circle am Flughafen

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

## COMMIS DE CUISINE

100%, im Sablier, ab sofort oder nach Vereinbarung

### WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Hohes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsbewusstsein
- Organisierte & speditive Arbeitsweise
- Verlässliche Persönlichkeit mit Teamspirit
- Gute Deutschkenntnisse

### DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Leitung des eigenen Postens
- Einhalten der Qualitäts- und Hygienestandards

### SABLIER FACTS & BENEFITS

- Französische Spezialitäten und Gewinner Best of Swiss Gastro Award 2021
- Restaurant & Bar im Circle mit grosser Rooftop Terrasse
- 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](http://www.segmuller-collection.ch) oder deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden:

Sablier Rooftop Restaurant & Bar, David Flückiger, [gf@sablier.ch](mailto:gf@sablier.ch)

