

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

im Circle am Flughafen

SOUSCHEF / IN

100%, im Sablier, 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 Produkten
- Verlässliche und ambitionierte Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen
- Organisierte sowie effiziente Arbeitsweise
- 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

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 oder deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden:

Sablier Rooftop Restaurant & Bar, Daniela Segmüller, dsegmueller@carlton.ch

