

im Circle am Flughafen

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

## LEITUNG BANKETT- & PRODUKTIONSKÜCHE

100%, im Restaurant Sablier, ab Oktober oder nach Vereinbarung

### WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung und mehrjährige Berufserfahrung
- Leadership und Teamspirit
- Vorausschauende Arbeitsweise mit Planungs- und Organisationskompetenz
- Kreativität und den Kopf voller Ideen & Tatendrang
- Hohes Qualitätsbewusstsein mit Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen Produkten
- Verlässliche und ambitionierte Persönlichkeit mit Empathie
- Gute Deutschkenntnisse

### DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Organisation und Leitung der Bankett- und Produktionsküche, inkl. Administration
- Rechtzeitige und selbständige Planung der Bestellungen und Produktion
- Einteilung und Führung der Produktionsmitarbeitenden in Zusammenarbeit mit dem Executive Chef
- Einhalten des hohen Qualitätsstandards und der Richtlinien unserer Collection
- Mitgestaltung des Angebots im Bankett- und Eventbereich
- 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](http://www.segmuller-collection.ch) oder deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden:

Sablier Rooftop Restaurant & Bar, Christian Weber – Leitung Küchenmitarbeitende und Einkauf  
Segmüller Collection, [purchasing@carlton.ch](mailto:purchasing@carlton.ch)

