

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

SOUS CHEF/IN

100%, im Carlton Restaurant & Bar, ab Januar 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
- Gute Deutschkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

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

CARLTON FACTS & BENEFITS

- Fine Dining mit 15 GaultMillau Punkten
- Stilvolles Restaurant mit Bar & Terrasse
- Persönlich geführtes Familienunternehmen
- 50% Rabatt in allen Partnerbetrieben
- «Sommer Sportabo» für Zürcher Badis
- 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:

Carlton Restaurant & Bar, Valentina Andräs – Geschäftsführung, gf@carlton.ch

