

im Circle am Flughafen

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

CHEF PÂTISSIER (A)

100%, im Sablier, ab April oder nach Vereinbarung

WAS DU MITBRINGST

- Du bist Feinschmecker, Zuckermonster, Naschkatze oder Friandise-Künstler
- Abgeschlossenen Kochausbildung mit Berufserfahrung
- Hohes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsbewusstsein
- Organisierte & speditive Arbeitsweise
- Verlässliche Persönlichkeit mit Teamspirit
- Gute Deutschkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Herstellung von Süßspeisen, Desserts und Kuchen
- Kreatives Geschick & Mitgestaltung des Dessertangebots
- Leitung des eigenen Postens
- Einhalten der Qualitäts- und Hygienestandards

SABLIER FACTS & BENEFITS

- Französische Spezialitäten mit 14 GaultMillau Punkten
- 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, David Flückiger – Geschäftsführung, gf@sablier.ch

