

IN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

COMMIS DE CUISINE

100%, im Sablier, ab sofort oder nach Vereinbarung

WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung mit Berufserfahrung
- Hohes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsbewusstsein
- Organisierte & effiziente Arbeitsweise
- Verlässliche Persönlichkeit mit Teamspirit
- Deutschkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Mitorganisation inkl. Mise en Place der Posten zusammen mit unseren Chef de Parties
- 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
- Wettbewerbsförderung bei jungen Talenten

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

