

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

nur 14' vom HB Zürich

## CHEF DE PARTIE

100%, im Restaurant Adlisberg, ab 01. Mai oder nach Vereinbarung

### WAS DU MITBRINGST

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

### DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Leitung des eigenen Postens inkl. Mise en Place
- Einhalten der Qualitäts- und Hygienestandards
- Mithelfen beim Erreichen der Unternehmensziele

### ADLISBERG FACTS & BENEFITS

- Schweizer Spezialitäten im grünen Naherholungsgebiet
- Ländliches Bauernhaus oberhalb des Dolders
- 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](http://www.segmuller-collection.ch) oder deine vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt senden an:

Restaurant Adlisberg, Sybille Müller – Geschäftsführerin, [gf@adlisberg.ch](mailto:gf@adlisberg.ch)

