

im Circle am Flughafen

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

## CHEF DE PARTIE - PÂTISSIER

100%, im Sablier, ab sofort oder nach Vereinbarung  
für Feinschmecker, Naschkatze oder Friandise-Künstler

### WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung mit Berufserfahrung
- Hohes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsbewusstsein
- Energie, Teamspirit und Verlässlichkeit
- Organisierte sowie effiziente Arbeitsweise
- Deutschkenntnisse

### DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln & Mise en place
- Herstellung von Süßspeisen, Desserts & Kuchen
- Kreatives Geschick & Mitgestaltung des Dessertangebots
- Leitung des eigenen Postens
- Einhalten der Qualitäts- und Hygienestandards
- Mithelfen beim 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, Leiter Einkauf & Küchenmitarbeitende – [purchasing@carlton.ch](mailto:purchasing@carlton.ch)

