

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

im Circle am Flughafen

## SOUS CHEF (A)

100%, im Sablier, ab sofort oder nach Vereinbarung

### WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung mit Berufserfahrung
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen Produkten
- Verlässlichkeit, Teamspirit und Belastbarkeit
- 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 oder Küchenchef executive in deren Abwesenheit
- Ausbildung der Lernenden in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten
- Berücksichtigung sowie Umsetzung des HACCP Konzeptes
- Beitrag zum Erreichen der Unternehmensziele

### SABLIER FACTS & BENEFITS

- Französische Spezialitäten mit 14 GaultMillau Punkten
- Restaurant & Bar im Circle mit grosser Rooftop Terrasse
- Parkmöglichkeiten am Flughafen mit reduzierten Preisen
- Mitarbeitervergünstigungen am Zürich Flughafen
- Persönlich geführtes Familienunternehmen
- 50% Rabatt in allen Partnerbetrieben
- «Sommer Sportabo» für Zürcher Badis
- Individuelle Förderprogramme & Weiterbildungen

Wir freuen uns, bald von dir zu hören.

Gerne kannst du deine vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken an:

Christian Weber, Leitung Einkauf & Küchenmitarbeitende, [purchasing@carlton.ch](mailto:purchasing@carlton.ch)

