

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

EXECUTIVE SOUS CHEF (A)

100%, mit Fokus auf die à la carte Küche, Stv. des Executive Küchenchefs, ab sofort oder nach Vereinbarung

WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung und mehrjährige Erfahrung in der Punkte- oder Sterneküche
- Kooperatives Leadership und Teamspirit
- Vorausschauende Arbeitsweise mit Planungs- und Organisationskompetenz
- Kreativität, Ideen & Tatendrang
- Hohes Qualitätsbewusstsein mit Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen Produkten
- Verlässliche und ambitionierte Persönlichkeit mit Empathie
- Gute Deutschkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- «Mittendrin statt nur dabei»; aktive Mitarbeit im Team
- Unterstützung bei der Weiterentwicklung des à la carte Angebotes im Sinne des Betriebskonzeptes
- Stellvertretung des Executive Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- Einteilung sowie operative Führung des Teams in Absprache mit dem Executive Küchenchef
- Einhalten & steigern des hohen Qualitätsstandards und vorgegebenen Richtlinien
- Berücksichtigung, Umsetzung und Kontrolle 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 & Jubiläumsgeschenk ab dem 1. Dienstjahr
- «Sommer Sportabo» für Zürcher Badis
- Individuelle Förderprogramme & Weiterbildungen

Wir freuen uns, von dir zu hören. Gerne kannst du deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden:

Sablrier Rooftop Restaurant & Bar, Christian Weber – Leitung Küchenmitarbeitende und Einkauf Segmüller Collection, purchasing@carlton.ch 044 227 19 18

