

im Circle am Flughafen

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

CHEF DE PARTIE – PÂTISSIER (A)

100%, im Sablier, ab Juni 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

- Herstellung von Süßspeisen, Desserts & Kuchen
- Kreatives Geschick & Mitgestaltung des Dessertangebots
- Leitung des eigenen Postens
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln & Mise en place
- Einhalten der Qualitäts- und Hygienestandards
- Mithelfen beim 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 & Jubiläumsgeschenke ab dem 1. Dienstjahr
- «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 oder deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden:

Sablier Rooftop Restaurant & Bar, Christian Weber – F & B Management Segmüller Collection,
purchasing@carlton.ch 044 227 19 18

