

im Circle am Flughafen

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

## CHEF DE PARTIE (A)

100%, im Sablier, ab sofort oder nach Vereinbarung

### WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Hohes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsbewusstsein
- Organisierte sowie effiziente Arbeitsweise
- Verlässliche Persönlichkeit mit Teamspirit
- Deutschkenntnisse

### DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln & Mise en place
- Leitung des eigenen Postens inkl. 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
- «Sommer Sportabo» für Zürcher Badis & Jubiläumsgeschenk ab dem 1. Dienstjahr
- Individuelle Förderprogramme & Weiterbildungen

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

Sablier Rooftop Restaurant & Bar, Christian Weber, F & B Management –  
[purchasing@carlton.ch](mailto:purchasing@carlton.ch)

