

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

SOUS CHEF (A)

100%, im Carlton Restaurant & Bar, ab Oktober oder nach Vereinbarung,
Sonntags geschlossen

WAS DICH AUSZEICHNET

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Berufserfahrung als Sous Chef oder in einer ähnlichen Position, im Bereich Fine Dining von Vorteil
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen Produkten
- Verlässliche und ambitionierte Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen
- Organisierte sowie effiziente Arbeitsweise und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Mitarbeit bei der Angebotsplanung im à la carte und Bankettbereich
- Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit
- Unterstützung bei der Lernendenausbildung
- Beitrag zum Erreichen der Unternehmensziele
- Berücksichtigung sowie Umsetzung des HACCP Konzeptes

CARLTON FACTS & BENEFITS

- Fine Dining mit 15 GaultMillau Punkten
- Stilvolles Restaurant mit Bar & Terrasse
- 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: Carlton Restaurant & Bar,
Christian Weber, F & B Management Segmüller Collection - purchasing@carlton.ch

