

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

KÜCHENCHEF / IN (a)

100%, im James Joyce, Sonntag geschlossen, ab September oder nach Vereinbarung

WAS DICH AUSZEICHNET

- Abgeschlossene Kochausbildung mit Berufserfahrung als Küchenchef oder in einer ähnlichen Position
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen Produkten
- Erfahrung in der Produktion für Bankette und Grossveranstaltungen
- Organisierte & speditive Arbeitsweise
- Offene, klare Kommunikation und Freude am Umgang mit Menschen
- Administrative sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Gute Deutschkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Aktive Mitarbeit und Angebotsplanung
- Wertschätzende Teamleitung & Koordination der Abläufe
- Weiterentwicklung und Förderung des Teams sowie Arbeitsprozesse
- Wirtschaftliche & zielgerichtete Einsatzplanung
- Einhaltung von Terminen, Qualitätsvorgaben und Richtlinien
- Umsetzung des HACCP Konzeptes
- Wareneinkauf gemäss Vorgaben der Unternehmung
- Administration inkl. Inventur
- Erreichen der gemeinsam budgetierten Warenrendite

JAMES JOYCE FACTS & BENEFITS

- Restaurant & Bar mit irischen Spezialitäten
- Grosse Auswahl an Wein, Bier & Whiskey
- 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:

James Joyce, Christian Weber – F & B Management Segmüller Collection,
purchasing@carlton.ch 044 227 19 18

