

im Circle am Flughafen

## JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

# RESTAURANTLEITUNG (A)

100%, im Sablier, ab Mitte Oktober oder nach Vereinbarung

### WAS DICH AUSZEICHNET

- Gastgeberdasein mit Herz, vorbildliches & stilsicheres Auftreten
- Charmante und gepflegte Persönlichkeit
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, vorteilweise mit Führungserfahrung
- Flexibilität, Belastbarkeit und Organisationstalent
- Verantwortungsbewusste Arbeitshaltung mit unternehmerischem Denken
- Vertiefte Kenntnisse in Food, Wein sowie Spirituosen
- Administrative Fähigkeiten
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse

### DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Operative Betriebsführung in Abwesenheit der Geschäftsführung
- Reservationsmanagement sowie Sicherstellung des reibungslosen Serviceablaufs
- Administration & Bestellwesen inkl. Inventur
- Organisation und Mithilfe bei der Anlassdurchführung
- Leitung und Beteiligung an Briefings & Schulungen und Weiterentwicklung der Mitarbeitenden zusammen mit der Geschäftsführung
- Unterstützung bei der Lernendenausbildung
- Betreuung sowie kompetente Beratung der Gäste

### SABLIER FACTS & BENEFITS

- Französische Spezialitäten mit 14 GaultMillau Punkten
- Restaurant & Bar im Circle mit grosser Rooftop Terrasse
- Persönlich geführtes Familienunternehmen
- Parkmöglichkeiten am Flughafen mit reduzierten Preisen
- Mitarbeitervergünstigungen am Zürich Flughafen
- 50% Rabatt in allen Partnerbetrieben
- «Sommer Sportabo» für Zürcher Badis & Jubiläumsgeschenk ab dem 1. Dienstjahr
- Individuelle Förderprogramme & Weiterbildungsunterstützung

Wir freuen uns, von dir zu hören. Gerne kannst du deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden: Sablier Rooftop Restaurant & Bar, Luca Sigg - Geschäftsführung, [gf@sablier.ch](mailto:gf@sablier.ch)

