

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

im Circle am Flughafen

CHEF DE PARTIE – SAUCIER (A)

100%, im Sablier, ab sofort oder nach Vereinbarung

WAS DICH AUSZEICHNET

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

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Verantwortung für den Saucierposten inkl. funktionierendem Ablauf, zusammen mit dem Team und Küchenchef
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln & Mise en place
- Leitung des eigenen Postens inkl. Mise en Place
- Bestellwesen eigener Posten
- Kreatives & ästhetisches Anrichten
- 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, 044 227 19 18.

