

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

im Circle am Flughafen

BARCHEF/IN (A)

100%, im Sablier, ab Oktober oder nach Vereinbarung

WAS DICH AUSZEICHNET

- Gastgeber & Gastroprofi mit Herzblut
- Gabe des passionierten Mixologen und Erfahrung an der Bar
- Fundierte Kenntnisse in Bar- und Getränkekunde
- Energievoll, charmant, freundlich & gepflegt
- Zuverlässigkeit, Flexibilität, Organisations- und Führungstalent
- Gute Deutsch- & Englischkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Herzlicher Gästempfang und hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Cocktails kreieren und zubereiten
- Pflege von Gästekontakten & aktives Networking
- Mitarbeiterführung und Unterstützung im Service
- Gestaltung des Cocktailangebots sowie Sicherstellen der Einhaltung von Standards
- Organisation der Bar sowie Bestellwesen von Spirituosen
- Mise en Place- und Reinigungsarbeiten

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

