

im Circle am Flughafen

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

SOUS CHEF BANKETTE

100%, im Sablier, mit Fokus auf Bankette und Produktion,
ab November oder nach Vereinbarung

WAS DICH AUSZEICHNET

- Abgeschlossene Kochausbildung und mehrjährige Berufserfahrung
- Leadership und Teamspirit
- Vorausschauende Arbeitsweise mit Planungs- und Organisationskompetenz
- Kreativität und den Kopf voller Ideen & Tatendrang
- Hohes Qualitätsbewusstsein mit Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen Produkten
- Verlässliche und ambitionierte Persönlichkeit mit Empathie
- Gute Deutschkenntnisse

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Organisation & Leitung der Bankett- und Produktionsküche
- Einteilung und Führung der Produktionsmitarbeitenden in Zusammenarbeit mit dem Executive Chef
- Mitgestaltung des Angebots im Bankett- und Eventbereich
- Rechtzeitige und selbständige Planung der Bestellungen und Produktion
- Einhalten des hohen Qualitätsstandards und der Richtlinien
- Berücksichtigung sowie Umsetzung des HACCP Konzeptes
- Beitrag zum 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 & 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:

Sablier Rooftop Restaurant & Bar, Daniel Kirchmeier – Küchenchef, executiv@sablier.ch, 044 227 19 18.

