

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

mit Aussicht über die Stadt

# KÜCHENCHEF (A)

100%, im Sonnenberg, ab Februar 2025 oder nach Vereinbarung

## WAS DU MITBRINGST

- Erfahrung als Küchenchef oder Weiterbildung als diplomierter Chefkoch
- Freude an der Zubereitung und Weiterentwicklung europäischer, klassischer Gerichte auf hohem Niveau ohne «Schnickschnack»
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für frische, nachhaltige Produkte
- Organisationstalent mit effizienter und strukturierter Arbeitsweise
- Offene und klare Kommunikationsfähigkeiten
- Administrative Kompetenz sowie ein ausgeprägtes Zahlenverständnis und betriebswirtschaftliches Flair
- Sehr gute Deutschkenntnisse

## DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Aktive Mitarbeit und Mitgestaltung der Angebotsplanung
- Wertschätzende Teamleitung sowie Koordination der Arbeitsabläufe
- Förderung und Weiterentwicklung des Teams sowie Optimierung der Arbeitsprozesse
- Einsatzplanung mit klarem Fokus auf Zielerreichung
- Einhaltung von Terminen, Qualitätsstandards und Richtlinien
- Umsetzung und Überwachung des HACCP-Konzepts
- Verantwortung für den Wareneinkauf gemäss den Vorgaben der Unternehmung
- Durchführung administrativer Aufgaben einschließlich Inventur
- Erreichen der gemeinsam budgetierten Warenrendite

## FACTS & BENEFITS

- Stilvolles Restaurant mit schöner Terrasse
- 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:

Sonnenberg, Christian Weber, F & B Management, [purchasing@carlton.ch](mailto:purchasing@carlton.ch)

