

in der Zürcher Altstadt

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

## SOUS CHEF (A)

100%, in der Bodega Española, ab April oder nach Vereinbarung

### WAS DICH AUSZEICHNET

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Berufserfahrung als Sous Chef oder in einer ähnlichen Position
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen Produkten
- Verlässliche und ambitionierte Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen
- Organisierte sowie effiziente Arbeitsweise und Belastbarkeit
- Gute Deutsch- und Spanischkenntnisse

### DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Mitarbeit bei der Angebotsplanung im à la carte und Bankettbereich
- Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit
- Beitrag zum Erreichen der Unternehmensziele
- Berücksichtigung sowie Umsetzung des HACCP Konzeptes

### BODEGA ESPAÑOLA FACTS & BENEFITS

- Geschichtsträchtiger Betrieb seit 150 Jahren im malerischen Zürcher Niederdorf
- Persönlich geführtes Familienunternehmen
- 50% Rabatt in allen Partnerbetrieben
- Jubiläumsgeschenk ab dem 1. Dienstjahr
- Individuelle Förderprogramme & Weiterbildungen
- «Sommer Sportabo» für Zürcher Badis

Wir freuen uns, von dir zu hören. Gerne kannst du deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden:  
Christian Weber, F&B Management – [purchasing@carlton.ch](mailto:purchasing@carlton.ch)

