

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

mit Aussicht über die Stadt

SOUS CHEF (A)

100%, im Sonnenberg, ab sofort oder nach Vereinbarung,
montags geschlossen

WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Kochausbildung EFZ, erste Berufserfahrung als Sous Chef oder in einer ähnlichen Position
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Freude am Umgang mit frischen & nachhaltigen Produkten
- Freude am Weiterentwickeln europäischer, klassischer Gerichte auf hohem Niveau
- Verlässliche und ambitionierte Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen
- Organisierte sowie effiziente Arbeitsweise und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil
- Bereitschaft, mit Zimmerstunde zu arbeiten

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

FACTS & BENEFITS

- Stilvolles Restaurant mit idyllischer Terrasse
- Europäische, klassische Gerichte auf hohem Niveau
- Persönlich geführtes Familienunternehmen mit Herz
- 50 % Mitarbeiterrabatt in allen Partnerbetrieben
- Attraktives Jubiläumsgeschenk ab dem 1. Dienstjahr
- «Sommer-Sportabo» für alle Zürcher Badis
- Individuelle Förderprogramme und Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir freuen uns, von dir zu hören. Gerne kannst du deine vollständigen
Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse senden:

Restaurant Sonnenberg, Christian Weber, F & B Management, purchasing@carlton.ch

