

Eröffnung im Herbst 2020



# KÜCHE

Restaurant Sablier | 100% | ab August / September | m/w

## WIR SUCHEN

Sous Chef

Chef de Partie

Demi Chef de Partie

Commis de Cuisine

## WIR ERWARTEN

Hohes Qualitätsbewusstsein

Freude am Umgang mit frischen Lebensmitteln

Produktion, Zubereitung und Anrichten der Speisen

Einhalten der Hygienevorschriften

Abgeschlossene Berufsausbildung

# SABLIER

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen | [www.sablier.ch](http://www.sablier.ch)

## IHRE BENEFITS

Mitgestaltung einer Neueröffnung  
50% Vergünstigung in allen Betrieben der Segmüller Collection  
Unterstützung bei Weiterbildungen & Wettbewerb-Teilnahmen  
Vielseitige Aufgaben in einem innovativen Gastrounternehmen

## ÜBER DAS SABLIER

Kosmopolitisch, trendig, französisch  
Grösstes Rooftop Restaurant & Bar in der Schweiz  
Im Circle direkt am Flughafen Zürich  
Ein Betrieb der Segmüller Collection

## BEWERBUNG

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!  
Gerne können Sie sich bewerben unter  
**[bewerbung@carlton.ch](mailto:bewerbung@carlton.ch)**  
oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen  
an folgende Adresse senden:

Carlton Zürich AG  
Jana Zwesper  
Bahnhofstrasse 41  
8001 Zürich



# SABLIER

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen | [www.sablier.ch](http://www.sablier.ch)