

# SEGANTINI

Segantini Ltd. ist ein etabliertes Catering-Unternehmen im High-End-Segment in Zürich.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per August 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

Sous Chef/in

In dieser Position arbeiten Sie in der Produktionsküche sowie auf Anlässen auf allen Posten und führen diese teilweise. Sie unterstützen unseren Küchenchef bei administrativen und organisatorischen Aufgaben, übernehmen teilweise bei Events die Küchenverantwortung und bringen Ihre Ideen und Ihr Können bei der Menu Gestaltung ein.

Sie sind zielstrebig, flexibel und arbeiten genau. Selbständiges Arbeiten sind Sie sich gewohnt, haben Interesse an neuen Trends und helfen mit, die hohen Qualitätsansprüche unserer Kunden zu erfüllen.

Sie haben eine abgeschlossene Kochausbildung in einem renommierten Hause und haben eine breite Arbeitserfahrung auf hohem Niveau.

Sie scheuen sich nicht, einen Lieferwagen zu fahren und lieben abwechslungsreiche Herausforderungen

Zudem sind Sie ein Teamplayer und haben auch Führungserfahrung.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen, lebhaften Betrieb mit einem kollegialen Team.

Wir mögen kreative Mitarbeiter und fördern diese gerne.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen Sie die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Simone Segantini, Segantini Catering Ltd., Soodring 34, 8134 Adliswil  
[simone@segantini.ch](mailto:simone@segantini.ch)