

HOCHGELOBT GEKOCHT.

HAUTE – Restaurant und Bar – ist der exklusive Privatclub in Zürich, der ausschliesslich für Mitglieder reserviert ist. In den fantastischen Räumlichkeiten hoch über der Stadt mit Weitblick bis zu See und Alpen empfangen wir engagierte und interessante Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Kultur. Kulinarisch geniessen unsere Gäste vorwiegend europäische Kreationen und jederzeit erstklassigen, persönlichen Service auf höchstem Niveau. Für die Sicherstellung unserer hohen Ansprüche suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** einen

Chef de Partie Saucier (w/m)

mit einer abgeschlossenen Berufslehre als Koch und Erfahrung als Chef de Partie in der gehobenen Gastronomie. Sie sind 20 bis 28 Jahre jung, arbeiten sauber, selbständig und sind engagiert. Sie führen den Saucier Posten selbständig und planen Ihren Alltag selber.

Internationale, anspruchsvolle Gäste, ein hoher Dienstleistungsgrad, europäische Küche sowie ein einzigartiger Arbeitsplatz mit einer wunderschönen Aussicht über Zürich erwarten Sie. Das HAUTE Restaurant ist Montag bis Freitag geöffnet, die Wochenenden sind reserviert für geschlossene Gesellschaften.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

HAUTE SA
Thomas Widmer
Talstrasse 65
CH-8001 Zürich
www.haute.ch
thomas.widmer@haute.ch



Als Mitglied der **GAMMA Gruppe** arbeiten wir mit viel Engagement und grosser Leidenschaft zur Gastfreundschaft in den verschiedensten Bereichen der Gastronomie.

GAMMACATERING® . Zunfthaus zur Saffran . HAUTE . **theater
casino
zug**

HAUTE SA
Talstrasse 65
CH-8001 Zürich

Tel +41 43 344 72 72
welcome@haute.ch
www.haute.ch