

# 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 1. Oktober 2019 oder nach Vereinbarung** einen

## Chef de Partie Saucier w/m

### Ihr Aufgabengebiet

- Sie führen den Saucier-Posten und organisieren Ihren Tagesablauf mit dem Küchenchef und dem Team.
- Sie sind zuständig für Fleisch, Fisch und diverse Saucen und Suppen.
- Sie können Ihre Ideen aktiv in die Tagesmenüs einbringen.
- Sie gewährleisten die Einhaltung des Qualitäts- und Hygienestandards

### Ihr Profil

- Sie haben eine Ausbildung als Koch
- Sie sind 22 bis 30 Jahre jung
- Sie haben Freude am Beruf und sind leidenschaftlicher Gastronom
- Sie haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

### Wir bieten

- Einzigartigen Arbeitsplatz mit exklusiver Aussicht
- Internationale und anspruchsvolle Gäste, die einen hohen Dienstleistungsgrad schätzen
- Innovatives, junges Team
- Attraktive Arbeitszeiten: Montag – Freitag mit Zimmerstunde  
An Wochenenden ist das Restaurant ausschliesslich auf Anfrage offen

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website [www.haute.ch](http://www.haute.ch) oder in den sozialen Medien:



Interessiert? Dann bewerben Sie sich noch heute und werden Sie ein Teil unseres motivierten Teams! Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: [thomas.widmer@haute.ch](mailto: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.

