

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 Oktober 2023 oder nach Vereinbarung** einen

Chef de Partie Entremetier (a)

Das erwartet Dich



- Du führst den Entremetier-Posten und organisierst Deinen Tagesablauf mit dem Küchen-Team
- Du bist zuständig für alle Beilagen, frisches Gemüse und vegane/vegetarische Kreationen
- Du bringst Deine Ideen aktiv in die Tagesmenüs ein.
- Du gewährleistest die Einhaltung des Qualitäts- und Hygienestandards

Das hast Du drauf

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Du sprichst gut deutsch
- Kreativität, Ideenreichtum und eine Leidenschaft fürs Kochen
- Du arbeitest gerne in einem Team

Das bieten wir

- Einen einzigartigen Arbeitsplatz mit exklusiver Aussicht über den Dächern von Zürich
- Attraktive Arbeitszeiten! An Wochenenden hat das Restaurant ausschliesslich auf Anfrage geöffnet. An Feiertagen bleibt das Restaurant grundsätzlich geschlossen (Weihnachten, Ostern...)
- Attraktive Fringe Benefits
- Internationale und anspruchsvolle Gäste, die einen hohen Dienstleistungsgrad schätzen
- Innovatives, eingespieltes und motiviertes Team

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.haute.ch oder in den sozialen Medien:  

Wir freuen uns auf Deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: jobs@haute.ch

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

