

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 **Mitte August 2021 oder nach Vereinbarung** einen

Chef de Partie Pâtissier w/m

Ihr Aufgabengebiet

- Sie führen den Pâtissier Posten und organisieren Ihren Tagesablauf selbst
- Sie kreieren, in Zusammenarbeit mit den Küchenchef Tagesdesserts und Desserts für's a la Carte und Bankett.
- Sie gewährleisten die Einhaltung des Qualitäts- und Hygienestandards

Ihr Profil

- Sie haben eine Ausbildung als Koch oder Pâtissier
- Sie sind 22 bis 35 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 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: jobs@haute.ch

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

