

Zum Klienten:

Weitere Informationen zum Klienten und laufend neue Jobchancen erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung und dem Onboarding durch Ihren Fachberater per Mail oder online. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Arbeitsort:

Hünenberg (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:

Produktionsleiter Küche / Küchenchef Eventgastronomie (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:

- Produktion der Speisen für Events gemeinsam mit dem Team – von der Vorproduktion bis zur finalen Zubereitung
- Erledigung von Bestellungen der benötigten Waren
- Organisation und Koordination der Produktion in der Küche
- Sorgfältiges Abpacken der fertigen Speisen für die jeweiligen Events
- Sicherstellen, dass für jeden Event alles vollständig und pünktlich bereitsteht
- Planung, Organisation und Übernahme administrativer Aufgaben in der Produktion, Montag bis Freitag
- Gelegentlicher Einsatz an Events auch abends oder am Wochenende
- Betreuung unterschiedlichster Anlässe, von Hochzeiten und Business Events bis zu Grossveranstaltungen wie White Turf oder Spengler Cup Davos

Was Sie ausmacht:

- Erfahrung im Umgang mit grossen Mengen in der Küche
- Idealerweise Bankett- oder Eventerfahrung
- Sichere Deutschkenntnisse

Was diese Stelle ausmacht:

- Flexible Arbeitszeiten ohne starre Zimmerstunde
- Jährliches Swibeco-Paket mit Rabatten, Überraschungen und Snacks zum Geburtstag
- Zusätzliche Geschenke zu Weihnachten, Hochzeit, Geburt und Jubiläum
- Kostenlose, anonyme Unterstützung bei Stress, Sorgen oder Gesundheitsfragen durch Proitera
- Unterstützung bei passenden Weiterbildungen
- Teamausflüge im In- und Ausland, Grillabende und Partys