



In den 90er Jahren haben wir einen Techno Club betrieben, in den Bergen internationale Musikfestivals durchgeführt und in den Städten glitzernde Fashion Shows organisiert. Das war sehr laut. Und ziemlich wild.

Seit 15 Jahren verbinden wir Genuss und Passion, bieten massgeschneiderte Catering & Event Dienstleistungen an, betreiben einen Food Truck und vertreiben eigene F&B Produkte. Das ist nicht mehr so laut. Aber immer noch ziemlich wild.

WILLST DU VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN UND NICHT NUR MIT WASSER, SONDERN AUCH MIT HERZBLUT KOCHEN?

Dann bewirb dich jetzt für die Stelle als

Koch Event Catering (w/m/d, 40-60%)

WAS DU MACHST

Deine Rolle ist absolut zentral für die erfolgreiche Umsetzung unserer Catering Anlässe. In enger Zusammenarbeit mit dem Leiter Küche Event sorgst du für den einwandfreien Betrieb der Küche am Veranstaltungsort.

Deine Hauptaufgaben sind:

- Unterstützung des Küchenleiters am Event
- Zubereitung der Speisen am Event
- Betreuung der Live Cooking Stationen am Event
- Auf- und Abbau der Event Küche, der Live Cooking- und der Büffetstationen
- Punktuelle Übernahme der Leitung Küche am Event

Zudem unterstützt du den Leiter Küche Produktion und stellst die Mise en Place für die Events sicher.

WAS DU MITBRINGST

- Du hast das Kochhandwerk gelernt und bringst idealerweise Erfahrung im Event Catering mit
- Kochen ist nicht nur deine Arbeit, sondern auch deine Leidenschaft
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift werden vorausgesetzt
- Führerschein Kategorie B ist wünschenswert

WAS WIR DIR BIETEN

- Spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Flexible Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Gute Verkehrsanbindung (ÖV und Autobahn)

HAST DU NOCH FRAGEN?

Philippe freut sich auf deinen Anruf: +4131 302 1015

Falls nix Fragen, nix wie los!

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen: job@ragazcatering.ch