



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 NICHT NUR MIT WASSER, SONDERN AUCH MIT HERZBLUT KOCHEN?

Dann suchen wir genau dich als

Koch Event Catering (w/m/d, 80-100%)

ab dem 1. März 2025, oder nach Vereinbarung, zur Unterstützung unseres Teams

DEINE AUFGABEN

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

Deine Hauptaufgaben sind:

- Unterstützung der Küchenleitung
- Mise en Place der Speisen in der Produktionsküche
- Zubereitung der Speisen am Event
- Betreuung der Live Cooking Stationen und am Event
- Auf- und Abbau der Event Küche, der Live Cooking- und der Büffetstationen
- Punktuelle Übernahme der Leitung Küche am Event

• WAS DU MITBRINGST

- Du hast das Kochhandwerk gelernt und bringst idealerweise Erfahrung im Event Catering mit
- Koch aus 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?

Jennifer Moos freut sich auf deinen Anruf: +4131 533 0384

Falls nix Fragen, nix wie los!

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