

segantini

Wir sind leidenschaftliche Eventprofis, organisatorische Cracks, Gourmetfanatische, Logistikjongleure mit einer Gemeinsamkeit: Wir geben alles für unsere anspruchsvollen Kunden. Von der Konzeption bis hin zur Planung und Durchführung des Events. Immer erstklassig, immer kreativ, immer überraschend.

Zur Unterstützung unseres Dream-Teams suchen wir Dich:

Sous Chef/Chef Pâtissier 100% Pensum (w/m)

per 1. Juni 2018 oder nach Vereinbarung

Dein aktuelles Profil:

- Du hast eine abgeschlossene Kochlehre in renommiertem Betrieb
- Du bringst vielseitige Arbeitserfahrung in der Gourmetgastronomie mit
- Hast Erfahrung im Catering- oder Bankettbereich
- Dein Qualitätsanspruch an Produkte und deine Arbeit sind hoch
- Du bist kreativ und offen für neues
- Du bist ein Teamplayer
- Hast Sinn für Ästhetik und Zeitgeist
- Bist verantwortungsbewusst, zuverlässig und selbständig

Dein Aufgabenbereich bei uns:

- Verantwortlich für den Pâtissierposten
- Arbeitest bei Bedarf auch auf anderen Posten mit
- Leitest auch mal das Küchen Team beim Anlässen
- Vertrittst den Küchenchef bei dessen Abwesenheit
- Du unterstützt den Küchenchefs bei administrativen Aufgaben und Bestellungen
- Bringst deine Ideen bei der Menügestaltung mit ein
- Du fährst den Lieferwagen zum Anlass und hilfst beim Be- und Entladen

Wir bieten Dir einen abwechslungsreichen Job in einem spannenden Umfeld, der Dich auch mal in die Berge oder auf den See verschlägt. Vom grossen VIP Event bis hin zum kleinen familiären Geburtstagsessen bist Du im Einsatz. Du bestimmst und gestaltest mit und wirst unser neuer Event Routinier.

Haben wir Dein Interesse geweckt und Du möchtest Teil unseres kleinen, aber feinen Teams werden? Dann sende uns Deine Bewerbung mit Foto per Email an Simone Segantini: Simone@segantini.ch