



GAMMACATERING zaubert massgeschneiderte Konzepte, setzt sie in handwerklicher Perfektion innovativ, detailtreu, zuverlässig und mit leidenschaftlicher Gastfreundschaft um. Die stetige Suche nach Neuem, spannende Konzeptions- und Gestaltungsarbeiten, herausfordernde Projekte und moderne Teamarbeit sind bei uns Alltag – denn unser Ziel ist, die Gäste zu begeistern.

Zusammen mit dem Executive Chef und deinem Küchenteam gestaltest du **unvergessliche Genussmomente** als **Küchenchef:in im Catering (a) 80-100%**

Deine Mission

- **Die Kunst der kulinarischen Kreation:** Du planst frische, saisonale Köstlichkeiten, setzt diese um und gestaltest diese mit grenzenloser Leidenschaft.
- **Geschmacksexplosionen neu definieren:** Mit deiner Hingabe trägst du dazu bei Geschmackserlebnisse auf ein völlig neues Level zu heben.
- **Mentor und Coach:** Du führst das Küchenteam mit Wertschätzung und unterstützt sie bei ihrer Entwicklung und Entfaltung ihres Potenzials.
- **Das Herz jeder Veranstaltung sein:** Du planst den Auf- und Abbau und die Präsentation an unseren Anlässen und nimmst eine Schlüsselrolle bei der Schaffung unvergesslicher Events ein.
- **Im Zentrum der Organisation:** Du übernimmst die Verantwortung über das Bestell- und Inventarmanagement sowie über die Lagerorganisation.
- **Qualität und Hygiene auf höchstem Niveau:** Du sorgst dafür, dass unsere Qualitäts- und Hygienestandards stets den höchsten Ansprüchen genügen.
- **Kreativer Gestalter:** Du bringst deine kreativen Ideen in aufregende Projekte ein und kreierst neue kulinarische Angebote, die unsere Gäste begeistern werden.

Wir bieten

- **Ein dynamisches Team von Gleichgesinnten:** Wir teilen die Leidenschaft für die Gastfreundschaft und lieben, was wir machen.
- **Kreativer Spielraum und Innovationsmöglichkeiten:** Wir glauben an die Freiheit, Neues zu schaffen.
- **Kulinarische Reise:** Wir garantieren dir täglich neue Geschmackserlebnisse und eine Fülle von Genüssen.
- **Weiterbildung, die vorankommt:** Wir unterstützen deine berufliche Entwicklung. Du hast Zugang zu Weiterbildungen und die Möglichkeit, dein Können kontinuierlich zu erweitern.
- **Dein Leben, deine Regeln:** Bei uns gibt es keine starren Arbeitszeiten – **keine Zimmerstunden!** Freie Abende und Wochenenden, es sei denn, aufregende Veranstaltungen erfordern dein Talent.
- **Exklusive Fringe Benefits:** Genieße unsere attraktiven Zusatzleistungen.
- **Ein Netzwerk, das die Tür zu neuen Möglichkeiten öffnet:** Nutze die Gelegenheit zur Mitarbeit in unseren Partnerbetrieben und erweitere deinen Horizont.

Du bist ein **Leidenschaftlicher Küchenchef** und möchtest diese Leidenschaft deinem Team weitergeben? Du verfügst über einen **Führerschein Kategorie B** und **gute Deutschkenntnisse**? Dann freuen wir uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an Simona Capeder: s.capeder@gammamanagement.ch oder via [Jobeagle](#).

Weitere Informationen findest du auf unserer Webseite unter www.gammacatering.com



Simona Capeder . HR Business Partner GAMMA Gruppe
Telefon +41 41 784 00 48 . **GAMMA Group SA** . Bösch 43 . 6331 Hünenberg