

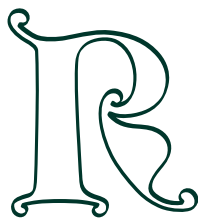
SCHLOSS
RUED
1796

CHEF

KÜCHENCHEF:IN (100%) FÜR EVENTS & BANKETTE

Für unser charmantes Schlosshotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
eine:n erfahrene:n Küchenchef:in mit Leidenschaft für Events,
Hochzeiten und Bankette.





SCHLOSS
RUED
1796

BEWERBUNG

IHRE AUFGABEN

Sie übernehmen die kulinarische Gesamtverantwortung für unsere Veranstaltungen – von Hochzeiten über Firmenanlässe bis hin zu privaten Feiern. Sie planen Menüs, führen das Küchenteam, stellen einen reibungslosen Ablauf sicher und bringen eigene kreative Ideen ein. Auch Einkauf und Qualitätssicherung gehören zu Ihrem Verantwortungsbereich.

IHR PROFIL

Sie verfügen über fundierte Erfahrung als Küchenchef:in oder Sous-Chef:in, idealerweise im Event- oder Bankettbereich. Sie arbeiten strukturiert, belastbar und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Ein hoher Qualitätsanspruch, Teamfähigkeit sowie Freude an der Arbeit mit frischen Produkten zeichnen Sie aus. Erfahrung mit Hochzeiten und grösseren Veranstaltungen ist ein Muss.

DAS ERWARTET DICH BEI UNS

Ein einzigartiger Arbeitsplatz in historischem Ambiente.
Ein herzliches, familiäres Team.
Wertschätzende Arbeitsatmosphäre.
Faire Anstellungsbedingungen.

WIR SUCHEN DICH

Haben Sie Fragen – Patrick Borm / 062 531 21 11 gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, ansonsten freuen wir uns auf Ihre Bewerbung via E-Mail an patrick.borm@gastgeber30.ch