

CATERING-KÜCHENCHEF/IN

IN VOLLZEIT

An Hochzeiten, Geburtstagen und Firmenevents - ein- oder mehrtägig - sind wir zu Hause. Hier sorgen wir für das kulinarische Wohl der Gäste und schöne Erinnerungen auf allen Seiten.

Das Thommen Gastro Catering ist Teil der Thommen Gastronomie AG. Ein Schweizer Unternehmen, welches sich mit dem Catering und weiteren Betrieben der Gastronomie und Hotellerie verschrieben hat. Hotels, Ausflugsrestaurants und Sommerbars nennen wir unser Eigen, ermöglichen und verschönern hier die kleinen Alltagspausen unserer Gäste.

Für unser Team suchen wir ab sofort Verstärkung! Als Küchenchef/in verleihst du den Speisen bei unseren Veranstaltungen den letzten Schliff, du bringst zusammen, was zusammen gehört, sorgst für eine ansprechende Präsentation und repräsentierst unsere Küche nach aussen.

Als Teil des Catering Teams bist du an Grossevents, wie zum Beispiel den Aarauer Pferderennen, dem Aarauer Open Air Kino, unserer eigenen Eventhalle und anderen grossen und kleinen Veranstaltungen in der ganzen Deutschschweiz dabei. Du servierst exquisite Häppchen oder bodenständige Grilladen, bestückst vielseitige, marktfrische sowie saisonale Buffets und kreierst mit uns aussergewöhnliche Bankette.

Darauf freust du dich als Küchenchef/in im Catering-Team:

- Du sorgst für die kulinarische Vorbereitung und Durchführung von Anlässen und Caterings
- Hauptverantwortung vor Ort an diversen Veranstaltungen für den Bereich Küche
- Kontrolle des Aufbaus der Kücheninfrastruktur und Prüfung der Vollständigkeit des Materials
- Du stellst sicher, dass die Standards in Bezug auf Hygiene, Qualität und Umwelt eingehalten werden
- Umsetzung eines perfekt aufbereiteten Dossiers aus der Zentrale mit allen Informationen, Absprachen und Infrastruktur
- Planung und Betreuung der Küchenmitarbeitenden
- Das Auge isst mit: Du präsentierst unsere Küche und verleihst den Speisen den letzten Schliff
- Du repräsentierst die Thommen Gastronomie AG
- Du bereicherst Feste in der Deutschschweiz und hast das Privileg bei den coolsten Events dabei zu sein! Getreu dem Motto «mittendrin statt nur dabei»!

Das bringst du mit:

- Den Abschluss als Köchin / Koch EFZ
- Du bist eine zuverlässige, selbstständige, flexible und belastbare Person
- Organisieren und Improvisieren liegt dir im Blut
- Du hast sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Du hast Freude an der Teamarbeit
- Du hast eine positive, fröhliche, natürliche Ausstrahlung
- Du besitzt einen Führerschein der Kat. B. sowie ein eigenes Fahrzeug
- Für dich sind unregelmässige Arbeitszeiten sowie Abend- und Wochenenddienste selbstverständlich
- Von Vorteil: Berufserfahrung in der Durchführung von Caterings und Grossevents
- Du bist belastbar und hast Humor. Auch in herausfordernden Situationen behältst du einen kühlen Kopf

Wir bieten dir:

- Ein interessantes, junggebliebenes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- Vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten in der Thommen Gastronomie AG oder unseren Partnerunternehmen
- Mitarbeiterrabatt in allen Thommen Gastronomie AG Betrieben
- Lockeres, aufgestelltes und motiviertes Mitarbeiterumfeld

Fühlst du dich angesprochen und hast Lust mit uns zu lernen und zu wachsen?
Dann bewirb dich doch direkt per Mail! m.leuenberger@thommen-gastro.ch
Marc-André Leuenberger freut sich sehr auf deine vollständige Bewerbung mit Foto
und die nächsten Veranstaltungen mit dir!