



KOCH AUSHILFE EVENTS (A)

ab sofort oder nach Vereinbarung | Stundenlohn

Diese Aufgaben erwarten dich

- Unterstützung bei verschiedenen Events und Caterings (Hochzeiten, Firmenfeiern, Weihnachtsessen, Foodtrucks)
- Mithilfe bei Auf- und Abbau
- Kochen und Anrichten der Speisen
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Einsätze grösstenteils am Freitag und Samstag

Das bringst du dafür mit

- Erfahrung in der Küche
- Selbstständig, zielstrebig und motiviert
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Flexibilität, Abend- und Wochenendeinsätze
- Mindestens 18 Jahre alt
- Teamplayer
- Arbeiten nach HACCP Hygienestandard

Das bieten wir dir

- Eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld
- Freiraum für kreative Ideen und Eigenverantwortung
- Unterstützendes und kollegiales Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien. Wir leben eine Führungskultur, bei der alle auf Augenhöhe sind – bei uns wird offen gesprochen
- Grossartige Vorteile bei den Sinnvoll Betrieben
- Vergünstigungen diverser Partner

Über das Sinnvoll Catering

Ob Geburtstagsfest, Hochzeit, Jubiläumsfeier, Firmenevent oder Party – viele unserer Köstlichkeiten kannst du auch ausserhalb der Sinnvoll-Betriebe geniessen.

Schon gewusst? Wir haben auch einen Foodtruck, mit dem du knusprige Pinsa – die kleine Schwester der Pizza – zaubern kannst.

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Das Sinnvoll Catering ist Teil der Sinnvoll Familie, zu welcher über 15 Betriebe gehören. Zusammen kreieren wir genussvolle Momente für unsere Gäste und sind mit Leib und Seele Gastgeber:innen.

Klingt spannend?

Dann melde dich bei Daniela Zedel:

HR +41 41 399 05 04

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch