

(Anlass-)Köchin/Koch EFZ 60-100%

Wer sind wir...

Die Best-Catering GmbH ist ein mittelgrosses Cateringunternehmen aus Winterthur. Wir organisieren und realisieren vorwiegend Geschäfts- und Privatanlässe in der Region Winterthur / Zürich. Weiter führen wir temporäre Gastronomie-Betriebe an Messen oder Festivals. Wir sind ein moderner, familiärer Betrieb und bieten unseren motivierten Mitarbeitenden viel Raum, um sich weiterzuentwickeln.

Was suchen wir...

Stetig auf der Suche nach neuen Herausforderungen und Ideen benötigen wir Unterstützung an vorderster Front und in der Küche. Daher suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n flexibel einsetzbaren (Anlass-)Köchin/Koch EFZ, idealerweise mit Erfahrung im Event-/Cateringbereich, zur Ergänzung unseres Teams.

Deine Aufgaben...

- Selbständige und fachgerechte Vor- & Zubereitung sowie Präsentation der kalten und warmen Gerichte im Cateringbereich
- Einhalten der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Richten im Geschäft / Organisieren und Einrichten der Anlass-Infrastruktur am Anlassort (Küche, Rückschub, Servicestationen, Materiallager)
- Eigenständige Durchführung von Anlässen als Eventleiter und Anlasskoch mit Führung des Service- und Küchenteams an Events
- Organisieren und Durchführen der Hin- und Rücktransporte
- Rückgabe der Anlassräumlichkeiten in sauberem Zustand

Anforderungen...

- Fließendes Deutsch in Wort und Schrift
- Exakte und selbständige Arbeitsweise sowie hohes Qualitäts- & Verantwortungsbewusstsein
- Du bist ausgebildet als Köchin/Koch EFZ (w/m/d)
- Idealerweise Erfahrung in der Event-/Cateringbranche
- Du bist im Besitz des Führerscheins Kategorie B
- Du bist in verschiedenen Einsatzbereichen einsetzbar
- Du schätzt es, flexible Arbeitszeiten zu haben und bist belastbar

Was wir bieten...

- Ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld
- Ein motiviertes, eingespieltes, familiäres Team in einem modernen Betrieb mit abteilungsübergreifender Zusammenarbeit
- Chancen zur Weiterentwicklung und Unterstützung von Weiterbildungen
- 5 Wochen Ferien und die Möglichkeit von Teilzeitarbeit, unbezahlter Ferien oder anderen modernen Arbeitsmodellen
- Flexible Arbeitszeiten

Trifft dies auf DICH zu?

Du hast eine Ausbildung als Köchin/Koch EFZ und idealerweise bereits mehrere Jahre Gastronomieerfahrung?

Flexible Arbeitszeiten, organisiertes, verantwortungsvolles und teamorientiertes Arbeiten sind für dich keine Fremdworte? Zudem zeichnest du dich mit Kreativität und einer hohen Belastbarkeit aus? Du bewahrst einen kühlen Kopf, behältst den Überblick und arbeitest lösungsorientiert, wenn es einmal chaotisch zu und her geht? Du kannst dich zudem mit dem beschriebenen Aufgabenbereich identifizieren? Du suchst einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag und möchtest deine Erfahrungen und neuen Ideen in unseren Betrieb hineinfließen lassen?

... dann freuen uns auf deine Bewerbung via E-Mail an: mitarbeiter@best-catering.ch

Kontaktperson: Vera Fischer-Zeman