

GAMMACATERING®



GAMMACATERING – viel Leidenschaft und noch mehr Können

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.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** einen

Chef Pâtissier (m/w/d)

Dein Aufgabengebiet

- Selbstständiges und zuverlässiges Führen der Patisserie und Gewährleistung eines reibungslosen Küchenablaufs im Cateringbereich
- Qualitativ hochwertige Vor- und Zubereitung sowie Präsentation von sämtlichen Desserts und Süßspeisen
- Kreativität und Liebe zum Detail

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Bäcker/Konditor oder Koch
- Cateringerfahrung von Vorteil
- Gute Organisation und Struktur beim Arbeiten und ein hohes Qualitäts- wie auch Verantwortungsbewusstsein
- Leidenschaft für die Kunst des Konditoren-Handwerks und ambitioniert gemeinsam mit dem Küchenteam Neues zu gestalten

Wir bieten

- Verantwortungsvolle Position in einem lebhaften und innovativen Unternehmen
- Spannendes Aufgabengebiet
- Attraktive Fringe Benefits in der ganzen GAMM Gruppe

Interessiert? Dann bewirb dich noch heute und werde ein Teil der GAMMA Familie! Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: c.glaroudis@gammamanagement.ch

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



Claudia Glaroudis . Leiterin HR-Administration GAMMA Gruppe
Telefon +41 41 784 00 48 . **GAMMA Group SA** . Bösch 43 . 6331 Hünenberg