

# 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 (a)**

### **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 und ein spannendes Aufgabengebiet in einem lebhaften und innovativen Unternehmen
- Vorwiegend Tagesdienst – wenn keine Anlässe stattfinden
- Attraktive Fringe Benefits in der ganzen GAMMA 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 Simona Capeder, Leiterin HR-Administration: [s.capeder@gammamanagement.ch](mailto:s.capeder@gammamanagement.ch).

Weitere Informationen findest du auf unserer Webseite unter [www.gammacatering.com](http://www.gammacatering.com)



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