



Das Restaurant Theater Casino Bar & Lounge in Zug ist eines der Standbeine der GAMMA Gruppe. Genau wie die weiteren einzigartigen Gastronomie-Unternehmen (GAMMACATERING AG, Zunfthaus zur Saffran in Zürich und die HAUTE SA in Zürich) planen und realisieren wir unvergessliche kulinarische Erlebnisse in einmaligem Ambiente. Massgeschneiderte Konzepte werden in handwerklicher Perfektion innovativ, detailtreu, zuverlässig und mit leidenschaftlichem Gastgeberum umgesetzt. Die stetige Suche nach Neuem, spannende Konzeptions- und Gestaltungsarbeiten, herausfordernde Projekte, eine starke Feedbackkultur und unkomplizierte, moderne Teamarbeit sind bei uns Alltag – denn unser Ziel ist, die Gäste zu begeistern.

Zur Vervollständigung unseres Küchenteams suchen wir per 1. März 2019 einen

routinierten Sous Chef (m/w) 100%

Ihr Aufgabengebiet

- Tägliche Mise en Place auf dem eigenen Posten
- Kontrolle des Wareneingangs; Stockkontrollen
- Schulung und Kontrolle des Küchenteams im Bereich Hygiene und Gerätebedienung
- Mithilfe bei der Definition des F&B-Angebots

Ihr Profil

- Routiniert in der gehobenen à la Carte Küche
- Banketterfahrung
- Gewissenhafte Ausführung der monatlichen Inventur
- Erfahrene und motivierte Führungskraft mit ruhiger Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibel und Freude an Neuem

Wir bieten

- Spannendes Aufgabengebiet in jungem Team
- Modernen Arbeitsplatz direkt am Zugersee
- Abwechslungsreichen Alltag mit viel Genuss

Interessiert? Dann bewerben Sie sich noch heute und werden Sie ein Teil der GAMMA-Familie! Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail: m.schaerli@gammamanagement.ch

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite unter <https://www.theatercasino.ch/kulinarik>

