



dolce far niente
event-catering

Du bist leidenschaftlicher Koch, Qualität und Frische gehören zu deiner Handschrift und du liebst Abwechslung? Dann suchen wir Dich zur Unterstützung unseres Küchenteams.

Koch - Chef de Partie Catering 100 % (w/m/d)

Anstellungsbeginn: per sofort oder nach Vereinbarung



dolce far niente - event-catering

hat sich im Creative Catering etabliert und sich im oberen Segment auf Stehcocktails, Dinners sowie Grillcaterings spezialisiert. Aus unserer Produktionsküche in Zürich-Altstetten verwöhnen und begeistern wir unsere Kunden mit frischen, regionalen, Gerichten an rund 200 Caterings pro Jahr, in und rund um Zürich. Wir lieben unser (Koch-)Handwerk, legen grossen Wert auf kleine Details und sind mit viel Hingabe für unsere Kunden da.

Was du machst

Du bereitest die Speisen für Caterings und des täglichen Angebots vor. Bei grösseren Caterings arbeitest Du tatkräftig mit, kleinere Caterings führst Du nach Einführung selbständig durch und übernimmst den Lead seitens Küche. Du hast Gespür für Küchentrends und gestaltest das wechselnde Angebot mit.

Wer du bist...

Wir sind ein dynamisches, familiäres Unternehmen und suchen einen Teamplayer mit Herzblut und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, idealerweise mit Erfahrung im Bankett- und/oder Catering. Du hast Freude im Umgang mit vielfältigen Lebensmitteln, arbeitest gerne genau und facettenreich. Neben Deinen fachlichen Qualifikationen ist uns Deine Persönlichkeit wichtig, um Dich und uns gemeinsam weiterzubringen.

Was Du mitbringst...

- Erfolgreich abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ
- Erfahrung als Chef de Partie auf den verschiedenen Küchenposten
- Eigenständige Arbeitsweise sowie Teamfähigkeit
- Du kannst Auto fahren und besitzt den Fahrausweis Kat. B
- Schnelldenkend, clever und zuverlässig - mit einer gesunden Prise Kreativität
- Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu deinen Stärken
- Du behältst in hektischen Situationen den Überblick und bist stets lösungsorientiert
- gute Deutschkenntnisse
- Hands-on-Mentalität (das nehmen wir wörtlich)

Was wir bieten...

Du arbeitest ohne Zimmerstunde, mehrheitlich regelmässig. Vereinzelt finden unsere Event's auch an den Wochenenden statt. Unser Büro- und Produktionsstandort befindet sich in Zürich-Altstetten, unsere Events und Caterings führen wir in der Region Zürich durch. Wir übergeben gern Verantwortung und geben Dir die Möglichkeit, dich in unserer Firma in einem vielfältigen Bereich weiterzuentwickeln. Wir bieten Dir eine abwechslungsreiche, kreative und zugleich herausfordernde Tätigkeit in einem lebhaften und familiären Unternehmen.

Ein aufgestelltes und engagiertes Team erwartet Dich. Gerne zeigen wir Dir an einem bezahlten Probetag mehr und freuen uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

dolce far niente event-catering, Sibylle Stöckli, jobs@dolcefarniente.ch, +41 44 260 72 72