

segantini

Wir sind leidenschaftliche Eventprofis, organisatorische Cracks, Gourmetfanatische und Logistikjongleure mit einer Gemeinsamkeit: Wir geben alles für unsere anspruchsvollen Kunden. Von der Konzeption bis hin zur Planung und Durchführung des Events. Immer erstklassig, immer kreativ, immer überraschend.

Per 1. Juni 2026 oder nach Vereinbarung suchen wir dich:

Junior Sous Chef/in

Dein aktuelles Profil:

- Du hast eine abgeschlossene Kochlehre in renommiertem Betrieb
- Du bringst vielseitige Arbeitserfahrung in der Gourmetgastronomie mit
- Hast Erfahrung im Catering- oder Bankettbereich
- Dein Qualitätsanspruch an Produkte und deine Arbeit sind hoch
- Du bist kreativ und offen für neues
- Du bist ein Teamplayer und kannst Mitarbeiter führen
- Du hast Sinn für Ästhetik und Zeitgeist
- Du bist bereit, Verantwortung zu übernehmen, auch im Administrativen Bereich
- Du kannst Autofahren

Dein Aufgabenbereich bei uns:

- Mitarbeit auf allen Posten
- Du leitest auch mal das Küchenteam bei den Anlässen
- Vertrittst den Küchenchef bei dessen Abwesenheit
- Du übernimmst ein Teil der administrativen Aufgaben
- Bringst deine Ideen bei der Menügestaltung mit ein
- Du fährst den Lieferwagen zum Anlass und hilfst beim Be- und Entladen

Wir bieten Dir einen abwechslungsreichen Job in einem spannenden Umfeld, der Dich auch mal in die Berge oder auf den See verschlägt. Vom grossen VIP Event bis hin zum kleinen familiären Geburtstagsessen bist Du im Einsatz. Du bestimmst und gestaltest mit und wirst unser neuer Event Routinier.

Haben wir Dein Interesse geweckt und Du möchtest Teil unseres kreativen Teams werden? Dann sende uns Deine Bewerbung mit Foto per Email an Simone Segantini: simone@segantini.ch