



Chef de Partie / Sous-Chef (m/w/d)

Kochen auf hohem Niveau – mit planbaren Arbeitszeiten

In unserer modernen Produktionsküche in Belp entstehen täglich frische, hochwertige Menüs für internationale Gäste der Privatfliegerei.

Wir arbeiten präzise, strukturiert und mit Leidenschaft für Qualität.

Gleichzeitig legen wir grossen Wert auf geregelte Abläufe und ein gesundes Arbeitsumfeld.

Bei uns findest du Professionalität – ohne klassischen Restaurantstress.

Deine Aufgaben

- Selbstständiges Führen eines Postens
- Zubereitung hochwertiger Speisen für Private Jet Catering
- Verantwortung für Qualität und Organisation
- Mitarbeit bei ausgewählten exklusiven Anlässen

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Idealerweise Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Strukturierte, zuverlässige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Deutsch C1, Englisch von Vorteil

Das erwartet dich bei uns

- ✓ Geregelte Arbeitszeiten, Abenddienste nur bei Events
- ✓ Wochenenden im Wechsel frei
- ✓ Klare Strukturen und moderne Infrastruktur
- ✓ Attraktive Anstellungsbedingungen mit Bonusmodell
- ✓ Kleines, eingespieltes Team
- ✓ Langfristige Perspektive mit Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ Gute Verkehrsanbindung und kostenfreie Parkplätze

Interessiert?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:

skylicious - Private Jet Catering
Torsten Götz GmbH
Eichholzweg 16
3123 Belp / Schweiz
info@torsten-goetz.ch - Chef Torsten Götz

