



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 sofort** einen

erfahrenen Chef de Partie (m/w) 100%

Ihr Aufgabengebiet

- Tägliche Mise en Place auf dem eigenen Posten
- Zubereitung der bestellten Gerichte mit viel Leidenschaft
- Kontrolle des Wareneingangs; Stockkontrollen
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards

Ihr Profil

- Erfahrung in der gehobenen à la Carte Küche und im Bankettbereich
- Kreativität und Freude am Umgang mit frischen Produkten
- Flexibilität und Begeisterung für Neues
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Bis 40 Jahre alt

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>.

