



Willkommen bei Rockservice! Als leidenschaftliche Gastgeber haben wir uns auf aussergewöhnliche Food- und Beverage-Erlebnisse in der Event- und Gastronomiebranche spezialisiert. Ob in unseren eigenen Restaurants und Bars oder bei massgeschneiderten Caterings – unser Ziel ist es, unseren Gästen unvergessliche Momente zu schenken. Dazu verbinden wir kulinarische Vielfalt, Organisationstalent und langjährige Erfahrung.

Zur Verstärkung und Weiterentwicklung unseres gastronomischen Bereichs suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine:n

## **LEITUNG KÜCHE: CATERING & EVENTS (80–100%)**

Du brennst für gutes Essen und behältst auch dann einen kühlen Kopf, wenn es heiss hergeht? Du liebst Abwechslung, arbeitest gerne im Team und fühlst dich sowohl bei Events als auch im Restaurantbetrieb wohl? Dann bist du genau richtig bei uns!

Als Leitung Küche Catering & Events bei Rockservice...

- bist du in unseren verschiedenen Locations oder bei externen Caterings im Einsatz
- übernimmst du die Leitung unseres Küchenteams Catering und Events
- trägst du die Gesamtverantwortung für die Küchenorganisation im Bereich Catering und Events
- arbeitest du in der Vorproduktion für die gesamte Rockservice-Gruppe mit
- übernimmst du die Planung und Koordination des Wareneinkaufs
- bist du mitverantwortlich für die Planung, Organisation und Umsetzung von kulinarischen Angeboten an diversen Events in jeder Grösse
- stellst du einen reibungslosen Ablauf bei Produktion, Vorbereitung und Durchführung von Events sicher
- leitest du den Auf- und Abbau der Kücheninfrastruktur an Eventlocations
- bereitest du alle Zutaten und die Arbeitsstationen vor
- bereitest du kalte und warme Speisen selbstständig zu



- arbeitest du eng zusammen mit der Eventleitung, dem Service sowie der Logistik für eine optimale Eventausführung
- arbeitest du nach Unternehmens- & Qualitätsstandards sowie dem Hygienekonzept nach HACCP und überwachst deren Umsetzung

### **Das brauchst du für diese Position**

- einen Abschluss als Köchin / Koch EFZ (idealerweise mit Weiterbildung)
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie, idealerweise im Catering- und Eventbereich
- Sehr gute organisatorische Fähigkeiten
- Bereitschaft für Wochenend- und Feiertagsarbeit
- Flexibilität und die Fähigkeit, dich schnell in neue Teams einzufügen
- Allrounder-Fähigkeiten in der Küche
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- einen kühlen Kopf, mit dem du auch in hektischen Situationen den Überblick behältst
- Kreativität und Leidenschaft für moderne Eventgastronomie

### **Arbeiten bei Rockservice heisst für dich**

- 3–4 Abende pro Woche frei für eine bessere Work-Life-Balance
- Regelmässige freie Sonntage – für Freunde, Familie oder einfach Zeit für dich
- Attraktive Tagesschichten ohne Zimmerstunde
- Spannende und abwechslungsreiche Events in der ganzen Zentralschweiz
- Junges, motiviertes Team mit starkem Teamspirit und einer positiven Arbeitsatmosphäre
- Dort zu arbeiten, wo andere besondere Momente erleben
- Spannende Vergünstigungen in allen Betrieben der Rockservice-Gruppe

### **DU MÖCHTEST TEIL DES ROCKSERVICE-TEAMS WERDEN?**

Sende deine Bewerbung an [hr@rockservice.ch](mailto:hr@rockservice.ch) – Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!