



Küchenchef:in Catering & Events (80–100 %)

Du willst nicht nur eine Küche führen. Du willst etwas bewegen.
Dann sollten wir uns kennenlernen!

Bei La Culina in Bad Ragaz lieben wir gutes Essen, kreative Ideen und besondere Events. Als familiär geführtes Unternehmen bieten wir Catering vom exklusiven Dinner bis zum Grossanlass mit mehreren Tausend Gästen.

Wir suchen keine reine Küchenleitung, sondern eine Persönlichkeit, die mitdenkt, mitentscheidet und mitgestaltet.

Deine Spielwiese

- Unsere Cateringküche führen und das Team begeistern
- Kreative Menüs entwickeln und Events kulinarisch planen
- Kalkulieren, budgetieren und wirtschaftlich handeln
- Abläufe optimieren, Ideen einbringen und Verantwortung übernehmen
- Selbst am Herd stehen und bei Caterings mit anpacken

Das bringst du mit

- Leidenschaft fürs Kochen und Erfahrung in der professionellen Küche
- Führungskompetenz und unternehmerisches Denken
- Organisationstalent, Eigeninitiative und klare Kommunikation
- Führerausweis Kat. B und Bereitschaft, Kleinbusse zu fahren

Was bei uns anders ist:

- Kein täglicher À-la-carte-Service. Kein klassischer Restaurantalltag.
- Dafür abwechslungsreiche Events, kreative Freiheiten und echte Verantwortung.
- An Vorbereitungstagen arbeiten wir in der Regel von 7.30 bis 17.00 Uhr. An Eventtagen sind auch Abend- und Wochenendeinsätze sowie teilweise Zimmerstunden möglich.
- Betriebsferien zwischen Weihnachten und Neujahr. So/Mo Ruhetag.
- Wir geben dir Vertrauen, Freiraum und Verantwortung. Du bringst Ideen, Eigeninitiative und Leidenschaft mit.

Lust, gemeinsam etwas zu bewegen?

Dann melde dich bei uns! Ohne kompliziertes Bewerbungsschreiben. Ein erstes Gespräch bei einem Kaffee ist uns wichtiger als die perfekte Bewerbungsmappe.

La Culina AG | Bad Ragaz

Corinne Hofstetter | corinne.hofstetter@laculina.ch

Pensum: 80–100 %

Start: Per sofort oder nach Vereinbarung