



Restaurationsfachperson (m/w/d) – flexibles Pensum

Wir suchen zuverlässige, engagierte und herzliche Restaurationsfachpersonen, die Freude am Gästekontakt haben und gerne in einem familiären Umfeld arbeiten. Unser Betrieb bietet die Möglichkeit, das Arbeitspensum flexibel zu gestalten – ideal für Mamis, Papis oder Personen, die zwischendurch Zeit für Einsätze haben.

MAXIMAHL Catering AG ist ein KMU im Zürcher Oberland, das Anlässe für bis zu 1000 Gäste von der Idee bis zur Umsetzung stilvoll begleitet. Die AuftraggeberInnen sind Unternehmen, Organisationen sowie Privatpersonen. Vom Service bis zur Kulinarik sind die höchsten Qualitätsansprüche Standard. Die MAXIMAHLE Küche ist «Fait Maison» zertifiziert – gekocht wird regional, frisch und ohne Fertigprodukte.

Deine Aufgaben

- Betreuen und Bedienen unserer Gäste bei Anlässen
- Vorbereiten des Servicebereichs
- Einrichten der Location, Eindecken der Tische
- Allgemeine Service- und Reinigungsarbeiten

Das bringst du mit

- Ausbildung als Restaurationsfachfrau EFZ oder sehr gute Erfahrung im Service
- Freundliche, offene und dienstleistungsorientierte Art
- Flexibilität für Einsätze unter der Woche oder am Wochenende
- Freude an Teamarbeit und am Umgang mit Menschen
- Zupacken gehört für dich dazu – auch beim Ein- und Ausladen des Cateringtransporters
- Du kannst Auto fahren

Wir bieten

- Flexible Einsatzzeiten, perfekt vereinbar mit Familie oder anderen Verpflichtungen
- Ein wertschätzendes, kollegiales Team
- Moderne Arbeitsumgebung
- Faire Entlohnung
- Möglichkeit, auch kurzfristige Einsätze zu übernehmen

Appetit auf mehr? Wir freuen uns auf deine Bewerbung: catering@maximahl.ch

Adriana Caruso, Finanzen & HR