



Geschmack dank Garzeit, Aroma dank Rauch:
Wird der Smoker dein neuer bester Freund?

Wir sind ein Startup und haben uns dem echten Texas BBQ-Style verschrieben.
Zur Ergänzung unseres Produktionsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
eine(n):

Junior Pitmaster (m/w/i)

Vergiss Würstchen, Steaks und mickrige Fleischspiesschen: Bei uns dreht sich alles um
mehrere Kilo schwere Schweinenacken, mächtige Rinderbrüste und echte Spare Ribs.

Es geht um die Kunst, mit Feuer, Rauch, viel Liebe und Geduld Fleisch zu smoken, das an
Genuss kaum zu übertreffen ist. Unser Profigerät heisst «The Beast» und ist ein 1.3 Tonnen
schwerer und handgeschmiedeter Smoker.

Du liebst BBQ, grillst auch privat gerne Fleisch, bist zuverlässig und motiviert, die Kunst des
echten amerikanischen BBQ's zu lernen? Dann lass dich von uns zum Junior Pitmaster
ausbilden.

Als Junior Pitmaster arbeitest du unter Aufsicht des Pitmasters und sorgst primär für den
erfolgreichen Betrieb unseres Smokers und die Zubereitung unserer Speisen. Wir produzieren
hauptsächlich im «Low 'n' slow» Verfahren, daher solltest du gerne in der Nacht und im
Schichtbetrieb arbeiten.

Deine Aufgaben:

- Zubereiten und herstellen der verschiedenen Fleischsorten auf unserem Smoker
- Zuschneiden und parieren des Fleisches
- Sicherstellen einer konstanten Gartemperatur
- Vorbereitung und zubereiten von zusätzlichen Speisen
- Vorbereitungen für das Mittags-Abendgeschäft
- Mitarbeit bei der Entwicklung von neuen Menüs in Zusammenarbeit mit dem Chief
Pitmaster und Pitmaster
- Mitarbeit bei der Zusammenstellung von Specials
- Assistenz bei Catering-Einsätzen

Was du mitbringst:



- Affinität zu BBQ-Speisen
- Grill-/BBQ-Erfahrung
- Vorzugsweise Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln
- 100% Zuverlässigkeit und hohes Verantwortungsbewusstsein
- Saubere und korrekte Arbeitsweise
- Flüssend Deutsch sprechen
- Bereitschaft für Nachtarbeit

Was wir dir bieten:

- Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten
- Super-Arbeitsplatz an einem Ort mit einzigartigem Ambiente
- Angenehmes Arbeitsklima in einem dynamischen Team
- Ein verantwortungsvolles und abwechslungsreiches Aufgabenfeld
- Ausbildung zu einem einzigartigen und seltenen Beruf

Arbeitsort: 8424, Embrach

Arbeitspensum: 80% bis 100%

Lust, Teil unseres Teams zu werden ?

Dann sind wir ganz hungrig auf deine Bewerbung unter jobs@maximusbbq.ch