



« Du liebst es neue Kreationen auszutüfteln? Wir kochen mit Herzblut & viel frischen Kräutern »



Sous Chef

**Tagesbetrieb 80 – 100 % (m/w/d)
mit Option Stv. Betriebsleitung**

Ab Oktober 2022 oder nach Vereinbarung.

Bist du **energygeladen, versprühst gute Laune und liebst frisch zubereitetes Essen? Im 4-er Team rotierst du nach der Einarbeitungszeit auf allen Posten, damit du dich entwickeln kannst und deine Arbeit spannend bleibt.**

DEINE AUFGABEN Du bist für das tägliche Mise en Place von frischen Kräutern und Zutaten auf deinem Posten verantwortlich sowie in der Produktion für die à la carte Küche und für Caterings zuständig, wo du unsere hausgemachten Spezialitäten zubereitest. Dabei arbeitest du nach dem HACCP Konzept. Zur Abwechslung bist du auch mal im Service tätig und glänzt auf Events.

UND Wenn es für alle passt, kannst du im Laufe der Zeit immer mehr Aufgaben als Stv. Betriebsleitung übernehmen. Mit und ohne Führungserfahrung. Wir zeigen dir alles, was du dafür brauchst.

DEIN RUCKSACK Deine Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder eine gleichwertige Erfahrung bilden die Basis. Zudem hast du schon Erfahrung in der à la carte Küche gesammelt und arbeitest eigenverantwortlich im Team effizient aber dennoch mit der Liebe zum Detail. Du liebst deinen Beruf, tüftelst mit Vergnügen an neuen Rezepturen und bringst dich gerne im Team ein. Wenn du bereits ein Team geleitet oder eine Zusatzausbildung absolviert hast, sagen wir «Prima!»

DEIN TEAM Wir sind wie eine Familie und mit gaaanz viel Herz bei der Sache. Starres Hierarchiedenken ist uns fremd. Vielmehr mögen wir es unkompliziert und gehen einander tatkräftig zur Hand. Wir bieten dir die tolle Chance in einen jungen, ambitionierten Tagesbetrieb einzusteigen und dich als Persönlichkeit einzubringen. Die Unterstützung des Teams und des Küchenchefs ist dir dabei sicher.

DEINE BENEFITS



Keine Floskel: Dein Einsatz wird wirklich wertgeschätzt.



Du arbeitest tagsüber ohne Zimmerstunde und wir beachten dein Wunschfrei.



Gute Stimmung: Wir kommen gerne zur Arbeit und es wird viel gelacht. Ohne Witz.



Du genießt mega feines Essen und hast geniale Einkaufsvorteile bei LOEB

ENERGY KITCHEN Frisch, natürlich & gesund: Wir versorgen unsere Gäste mit genau den Lebensmitteln die ihnen guttun. In einer unvergleichlich schönen Atmosphäre, mit rund 30 Mitarbeitenden, «zmits in Bern».

Klingt alles ganz nach dir?

Dann bewirb dich bei Ramona Janett:

betriebsleitung@energy-kitchen.ch
Fragen beantworten wir dir gerne unter:
Tel. 031 311 03 07



Erfahre mehr über uns:

energy-kitchen.ch
EnergyKitchen.Fanpage
energy_kitchen_bern