

Koch / Köchin EFZ 100%

Du bist ehrgeizig, erfahren und hast Lust, Verantwortung in einem jungen, offenen Team zu übernehmen? Du arbeitest gerne selbstständig und möchtest Deine Kreativität in der Küche ausleben?

Dann suchen wir genau Dich als Koch in der Kantine Attisholz ab Februar 2024 oder nach Vereinbarung. An der Seite und mit Unterstützung von Küchenchefin Tamara Berchten betreibst Du unsere Bankett- und à-la-Carte Küche und ergänzst unser kleines Küchenteam mit Deiner Erfahrung und organisatorischen Stärken.

Die KANTINE ATTISHOLZ steht für eine lebhaft und unkomplizierte Gastrowelt mit vielseitigen Kompetenzen. Sie vereint Restaurant, Eventlokalität und Bankette unter einem Dach und hat das alte ATTISHOLZ-AREAL in Solothurn gastronomisch wie kulturell massgebend geprägt. Freude, Herzlichkeit und Humor sind die treibenden Kräfte in unserem Unternehmen.

Deine Aufgaben

- Selbstständiges Führen von unterschiedlichen Küchenstationen (Outdoor-Restaurant, Smoker, Grill oder Bankett-Buffets)
- Produktion und Mise-en-Place für à-la-Carte Bankette
- Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung
- Mithilfe bei Angebotsplanung und Pricing

Was Du mitbringst

- Du hast eine abgeschlossene Lehre als Köchin / Koch EFZ und sprichst Deutsch
- Erfahrung und fundiertes Wissen auf allen Stationen der Küche
- Du bist idealerweise zwischen 25 und 40 (oder fühlst Dich zumindest so)

Unser Angebot

- Wir bieten Dir eine spannende Aufgabe in einem gut aufgestellten Betrieb mit partner-schaftlicher Unternehmens- und Führungskultur
- Du arbeitest in einem kreativen und aussergewöhnlichen Arbeitsumfeld mit Zukunft
- Keine Zimmerstunde, durchgehende Schichten
- Wir bieten Karrieremöglichkeiten für Persönlichkeiten, die Herzblut und Talent beweisen

Auf Deine Bewerbung per E-Mail freuen wir uns sehr.

Für Auskünfte und Fragen steht Dir unsere Küchenchefin Tamara Berchten gerne zur Verfügung.