

Sous Chef (m/w/d) 80 bis 100%

per 01. November 2023 oder nach Vereinbarung

In unserem jungen Küchenteam ist die Stelle als Sous Chef per sofort oder nach Vereinbarung neu zu besetzen. Diese Position bietet viel Gestaltungsfreiraum und Verantwortung in unserem innovativen lebhaften Betrieb «Le Strämpu» direkt am Ufer des Bielersees.

Diese spannenden Herausforderungen warten auf dich

- Du unterstützt den Küchenchef bei sämtlichen Angelegenheiten und nimmst stellvertretend seine Verantwortungen wahr.
- Du arbeitest in der Produktion und Fertigung von Speisen aktiv mit.
- Du tätigst die Lebensmittelbestellungen selbstständig und bist verantwortlich für die Kontrolle dieser bei der Anlieferung.
- Du bringst eigene Ideen ein und hilfst dem Küchenchef bei der Gestaltung der Speisekarte
- Du stellst das tägliche Mise en Place sowie die damit verbundene Arbeitsplatzhygiene sicher.
- Du übernimmst die Verantwortung für die Lagerbewirtschaftung und bringst deine Optimierungsvorschläge bei Prozessen mit ein.
- Während den Nebensaisons bist du als Alleinkoch für die gesamte Küche zuständig.

Diese Eigenschaften zeichnen dich aus:

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch*in EFZ und/oder langjähriger Erfahrung in der à la Carte-Küche
- Du hast von Vorteil bereits Erfahrung in der gleichen oder ähnlichen Position gesammelt.
- Du überzeugst mit deinem ausgeprägtem Hygiene-, Qualitäts-, und Kostenbewusstsein
- Du bist teamorientiert, kommunikativ (d/f) und flexibel

Das kannst du von uns erwarten:

- Wir fördern Mit-Unternehmertum und bieten dir an, Verantwortung zu übernehmen und dich in einem wachsenden Unternehmen weiterzuentwickeln.
- Ein freundliches Umgangsklima mit Platz für eigene Ideen. Deine Fähigkeiten sollen in den Betrieb einfließen und ihn verbessern.
- Du erhältst 20% Ermässigung auf die Essens-Konsumationen für bis zu vier Personen in all unseren Betrieben

Bist Du ein*e Küchenrocke*r*in, belastbar, flexibel und ein Organisationstalent und möchtest Dich dieser Herausforderung stellen?

Sende uns deine Bewerbung (erzähl uns von deiner Passion im Gastgewerbe) und deinen CV an hello@le-straempu.ch

Wir freuen uns, auf deine Unterlagen.

Ps. Du bist nicht sicher, ob du unsere Anforderungen erfüllst? Probiere es trotzdem!