

Stellenbeschreibung Buffet/Bar Mitarbeiter*in im Restaurant Dampfzentrale für die Sommer Saison 2022 April-September

Das Restaurant Dampfzentrale ist ein Betrieb der TaBerna Gastro-Kultur AG in Bern und verfügt über 120 Innenplätze und 180 Aussenplätze.

Wir kochen Feines aus der Welt mit Produkten aus der Region. Nebst täglich wechselnden Grilladen und Fischen, produzieren wir unsere Teigwaren selbst und passen unsere Karte den Jahreszeiten an. Seit 2021 brauen wir mit der Lohnbrauerei Bern auch unser eigens Bier. Wir sind ein junges Team und arbeiten im Sommer mit vielen Aushilfskräften.

Zur Verstärkung unseres Teams, suchen wir ab dem 1. April oder nach Vereinbarung eine motivierte und flexible Person, die mind. 50-100 % ins unserem Team arbeiten möchte. Von Vorteil mit Gastronomie-Erfahrung, ist aber keine Grundvoraussetzung. Wir können eine Stelle bis Ende Sommer garantieren. Es besteht zudem immer die Möglichkeit, je nach Verfügbarkeit, auch eine unbefristete Stelle innerhalb der TaBerna Gastro-Kultur AG anzutreten.

Ihre Aufgaben umfassen folgende Tätigkeiten:

- Das Reinigen und vorbereiten der Aussenstation und Bar (Buvette)
- das Vorbereiten der täglichen Mise an Place für Bar und Buffet
- das tägliche Vorbereiten der Getränke und Reinigung der Gläser
- das Vorbereiten der Getränke für Gruppen und Apéros
- das Schulen der Mitarbeiter auf neue Getränke
- das Zubereiten der warmen und kalten Getränke
- das kontrollieren und einhalten der Hygienevorschriften
- das Instandhalten des Lagers
- das Instandhalten der Infrastruktur wie Cafemaschine und Maschinen des täglichen Gebrauchs

Wir bieten:

- Monatliche Arbeitspläne
- ein junges und dynamisches Team
- ein wunderschöner Arbeitsplatz direkt an der Aare
- ein 5er Team am Buffet und Bar
- abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Möglichkeit der Teilzeitarbeit
- garantierte Arbeitseinteilung
- faire Entlohnung
- Personalrabatt in den Partner Betrieben