

Stellenbeschreibung Koch/Köchin 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 eigenes Bier. Wir sind ein junges Team und arbeiten im Sommer mit vielen Aushilfskräften.

Zur Verstärkung unseres Küchen-Teams, suchen wir ab dem 1. April oder nach Vereinbarung eine motivierte und flexible Person, die mind. 60-100 % ins unserem Team arbeiten möchte. Von Vorteil mit EFZ, ist aber keine Grundvoraussetzung. Wir können eine Stelle bis Ende Sommer garantieren. Es besteht zudem immer die Möglichkeit in unserer Gruppe eine Anstellung auch durch den Winter zu bekommen.

Ihre Aufgaben umfassen folgende Tätigkeiten:

- Das Vorbereiten der täglichen Mise en Place
- das Kochen mit regionalen Produkten für internationalem Flair
- das Kochen auf einem XXL Smoker im Garten
- das Kochen für das einfache Tête-à-Tête bis zur Hochzeit
- das Einhalten der Hygienevorschriften
- Aufbauen und Vorbereiten für unvergessliche Sommerfest
- das kontrollieren zeitgenössischer Küchengeräte mit Sicht auf die Aare
- die Schlussreinigung der Küche
- das Bereitstellen des Essens für die Kunsthallebar

Wir bieten:

- Monatliche Arbeitspläne
- ein junges und dynamisches Team (ca. 10 Personen in Teil und Vollzeitanstellung)
- ein wunderschöner Arbeitsplatz direkt an der Aare
- abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- interne Weiterbildung
- Teilzeitpensum
- garantierte Arbeitseinteilung
- 7-Tages Betrieb mit Wunschmöglichkeiten
- angenehmes Arbeitsumfeld
- saisonale Küche mit modernem Twist
- Platz für Kreativität
- Personalrabatt in den Taberna Partner Betrieben