

# Junior Sous Chef

## 60 - 100%

**«Ein Catering ist nie gleich. Die wechselnden Locations und individuellen Gästebedürfnisse fordern die Planungs- und Umsetzungsfähigkeiten immer wieder aufs Neue heraus.»**

Festanstellung ab 1. April 2024 oder nach Vereinbarung

Wir vereinen lokale und nachhaltige Zutaten mit garantierter Frische zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Hierfür brauchen wir deine Unterstützung!

Wir sind im Wachstum und haben eine neue Stelle offen. Als junges und innovatives Team sind wir auf der Suche nach einem neuen Mitglied in unserem Food-Unternehmen. Du darfst uns an diverse Anlässe begleiten, von Gartenpartys zu Festivals oder an andere coole Locations. An unserem Produktionsstandort in Hindelbank wirst du Food auf höchstem Niveau aus regionale Zutaten herstellen.

In unserem Unternehmen, gleicht kein Tag dem anderen. Mit uns bist Du immer wieder unterwegs, sei es auf dem Berner Münster, an einem Festival irgendwo in der Schweiz oder in den historischen Häusern in Bern. Zudem besuchen wir unsere Gäste auch zuhause und bieten verschiedene Caterings von Familienfesten bis hin zu Geschäftsanlässen an.

Hast Du Lust aus nachhaltigen Zutaten, Essen in verschiedenen Konzepten zuzubereiten, Verantwortung zu übernehmen und in einem jungen, kleinen Team zu arbeiten?

Wenn Du bis hierhin gelesen hast und dir die Stelle und Informationen zusagen, freuen wir uns auf deine Bewerbung an [fabian@restolike.ch](mailto:fabian@restolike.ch)

### **Was wir dir bieten...**

- Lohnband CHF 4'500-5'500 auf 100%
- Anerkennung von eigenen Ideen
- Abwechslungsreicher Arbeitestag
- Aufstiegsmöglichkeiten
- Motiviertes Team
- 4 Tage Woche möglich
- Unterstützung bei Weiterbildungen
- Vergünstigungen auf eigene Dienstleistungen
- flache Hierarchie
- Parkplatz vorhanden

### **Wir erwarten...**

- eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/ Köchin EFZ und Interesse an der gehobenen Gastronomie
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Organisationstalent
- Selbstständigkeit
- Sinn für Qualitätsbewusstsein
- hoher Anspruch an Ordnung und Sauberkeit
- unkompliziertes und lösungsorientiertes Handeln
- Teamfähigkeit
- Belastbarkeit
- Führerausweis Kat. B erwünscht

### **Das sind deine Aufgaben...**

- Kochen mit einem Lächeln im Gesicht, denn bei uns schauen dir die Gäste meistens beim Kochen zu.
- Die Zubereitung von geschmacksvollen Kreationen, welche die Ansprüche unserer Gäste übertreffen.
- Fachgerechter und wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln und Geräten.
- Ideeneinbringung zur Weiterentwicklung der Qualität und Fantasie beim Einsatz der Produkte
- Mise-en-place
- Instandhaltung der Küche (Aufräumarbeiten etc.)