



Küchenchef:in (m/w/d) 80% - 100%
Restaurant Buffet Nord, Bern

Bist du ein begeisterter Koch oder eine kreative Köchin und hast du Lust, in einem innovativen Umfeld zu arbeiten, das die fleischlose Küche in den Mittelpunkt stellt? Dann haben wir die perfekte Stelle für dich.

Für unser Restaurant Buffet Nord - ein lebendiges Selbstbedienungs-Restaurant, die gemütliche Kantine an der Hochschule der Künste Bern - suchen wir ab Januar 2025 oder nach Vereinbarung eine motivierte Persönlichkeit, die unser kleines Team bereichert.

Das Buffet Nord ist nicht nur ein Ort für Studierende, sondern auch für alle, die gutes Essen schätzen.

Uns liegt es am Herzen, durch eine sorgfältige Auswahl vorwiegend lokale und nachhaltige Produkte zu verarbeiten; Foodwaste ist für uns ein zentrales Thema, dem wir versuchen, entgegenzuwirken. Wir arbeiten vorwiegend mit frischen Produkten, der Convenience-Grad ist tief, das Gebäck und das Brot backen wir selbst.

Neben unserem Mittagsangebot bieten wir ein abwechslungsreiches Programm mit Musik- und Kunstschaffenden aus der Schweiz sowie Studierenden; das sind Abende mit Live-Konzerten, DJ-Acts und Ausstellungen.

In unserem Team pflegen wir eine offene Kultur, in der Hierarchien keine Barrieren darstellen. Teamarbeit steht bei uns im Fokus, und wir unterstützen uns gegenseitig.

Du bist ein:e motivierte:r, humorvolle:r Koch/Köchin, die Freude an neuen Herausforderungen hat. Kreativität und Leidenschaft für die fleischlose Küche zeichnen dich aus.

Wir bieten dir die Möglichkeit, deine Kreativität bei der Angebotsplanung selbständig auszuleben. Du bist verantwortlich für die Führung der Küche. Belastbarkeit, Ehrlichkeit und Verantwortungsbewusstsein sind für dich wichtige Eigenschaften.

Du kannst dich auf ein abwechslungsreiches und lebendiges Arbeitsumfeld mit guter Infrastruktur freuen. Zudem erhältst du eine angemessene Entlohnung und Sozialversicherungen nach LGAV.

Samstags, sonntags und an Feiertagen hast du frei, wir arbeiten im Tagesbetrieb und im Juli/August schliessen wir für vier Wochen den Betrieb.

Es gibt Veranstaltungen außerhalb der üblichen Öffnungszeiten, bei denen wir deine Unterstützung benötigen oder für dessen Planung und Umsetzung du uns zur Seite stehst. Falls du einen Führerschein der Kategorie B besitzt, ist dies von Vorteil; auf dem Gelände steht dir ein Parkplatz zur Verfügung.

Wenn du bereit bist, deine Leidenschaft für die Küche in einem inspirierenden und dynamischen Umfeld auszuleben und Teil unseres motivierten und aufgestellten Teams zu werden, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung unter info@buffetnord.ch

Für Fragen erreichst du uns während den Öffnungszeiten unter der Nummer 031 991 00 15