



# ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI



Enrico, Küchenchef

*«Am wichtigsten sind mir Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit. Klar wird bei uns hart gearbeitet und gewisse Tage können sehr anstrengend sein. Was ich dir aber versprechen kann, ist, dass ich mich für mein Team einsetze, immer ein offenes Ohr habe und deine Freiwünsche, wann immer möglich, berücksichtige. Hier schauen alle zueinander, es wird viel gelacht und einander geholfen.»*

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

## SOUS-CHEF (M/W) 80-100%

### DAS MACHT UNS AUS

- Lebendige Gasthausbrauerei
- Cooles junges Team das richtig „bügeln“ kann und zusammenhält
- Wertschätzender Umgang im Team
- Regelmässig wechselnde Karte (ca. alle 6 Wochen) sowie viele Bankette und Events
- Freie Postenwahl
- Moderne Infrastruktur
- In unserer Küche wird praktisch alles von Hand hergestellt
- Super ÖV Anbindungen
- Faire Entlohnung
- Attraktive Mitarbeitervergünstigungen

### DEINE AUFGABEN SIND

- Unterstützende Leitung und Überwachung aller Abläufe in der Küche
- Aktive Unterstützung der Küchenbrigade während den Servicezeiten
- Mitorganisieren und Durchführen der Anlässe (Bankett, Seminar, Aperio, etc.)
- Gewährleistung der Qualitätsstandards aller Speisen während und nach der Produktionsphase
- Einkaufen von sämtlichen Food Artikeln nach Vorgabe des Küchenchefs
- Bei Abwesenheit des Küchenchefs Übernahme der kurzfristigen Mitarbeiterplanung sowie Kontrolle der Arbeitszeiten und Abwesenheiten
- Mithilfe bei der Ausbildung der Lernenden
- Lagerbewirtschaftung inkl. Mithilfe bei der monatlichen Inventur
- Einhaltung des Hygienekonzepts nach HACCP
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und der Geschäftsführung

### DAS ZEICHNET DICH AUS

- Abgeschlossene Berufsbildung als Köchin / Koch EFZ
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
- Fundierte EDV-Anwenderkenntnisse, insbesondere MS-Office
- Dienstleistungsorientierte Einstellung und Leidenschaft für den Kochberuf
- Hohe Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Sozialkompetenz
- Kreativität im Umgang mit Zutaten und neuen Rezeptideen
- Sorgfältige, strukturierte Arbeitsweise, Organisationstalent & lösungsorientiertes Denken
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein

Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung per Mail an [info@altestramdepot.ch](mailto:info@altestramdepot.ch). Allfällige Fragen beantwortet dir unser Administrationsteam, auch gerne telefonisch unter +41 31 368 14 15. Wir freuen uns darauf, dich kennen zu lernen!

ALTES TRAMDEPOT  
Brauerei Restaurant AG  
Grosser Muristalden 6  
3006 Bern

