

THAI EATERY

Koch / Köchin 50 – 60 %

«suban THAI EATERY» ist ein kleines, familiengeführtes, Thailändisches Take-Away an toller Lage im trendigen Lorraine Quartier in Bern. Bei uns dreht sich alles um frisch zubereitete, abwechslungsreiche Thai-Gerichte. Unsere Gäste erwartet ein urban eingerichtetes Lokal, mit kleinem Shop. Das innovative Konzept von «suban THAI EATERY» bietet tolles Potenzial, dich und deine Ideen einzubringen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder **ab 1. Juni 2024** eine zuverlässige Person in der Küche:

Du bist verantwortlich für die fachgerechte Zubereitung von Thailändischen und Isaan Gerichten. Du hilfst bei der Angebotsplanung, unterstützt die Geschäftsführerin beim Bestellwesen und arbeitest auf allen Posten der ganzen Küche mit. Als verantwortungsbewusste/r Mitarbeiter/in bist du mitverantwortlich für die Umsetzung des Hygienekonzeptes.

Deine Aufgaben

- Fertigen von Thailändischen Gerichten
- MEP für den kommenden Tag
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Lagerbetreuung und Bestellwesen
- Sicherstellung der Qualität und Einhaltung der Hygienevorschriften

Deine Anforderungen

- Erfahrung in der Gastronomie mit fundierten Küchenkenntnissen und grossem Interesse an originellen thailändischen Gerichten
- Verantwortungsbewusste und unternehmerisch denkende Person
- Innovative, kreative Persönlichkeit mit einem Auge fürs Detail
- Organisationsfähigkeit und Sinn für Ordnung
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Ein trendiges Konzept mit viel Spielraum für Kreativität und neue Ideen
- Arbeiten in einem kleinen, motivierten und dynamischen Team
- Angenehmes Betriebsklima und wertschätzende Kundschaft
- Attraktive Arbeitszeiten MO – FR, 16:00 – 22:00 Uhr

Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns dich kennenzulernen!
Deine vollständige Bewerbung nehmen wir gerne unter **nari@nari.be** entgegen.

Nari, Suban & Team