

Sous-Chef 100%

Ab Juni oder nach Vereinbarung suchen wir im NOA Restaurant zur Unterstützung des Küchenchefs eine motivierte Persönlichkeit, die auf der Suche nach einer neuen Herausforderung ist.

Wir sind

In luftiger Höhe des ARK-Gebäudekomplexes an der Murtenstrasse verbindet NOA modernste Gastronomie mit urbanem Flair und der Ambiance von Feuer und Flamme. Wir verfügen über 120 Innenplätze, eine offene Schauküche mit unserem Holzkohlegrill, eine grosse Dachterrasse und zwei Seminarräume. An erster Stelle steht der unkomplizierte Genuss auf hohem Niveau.

Wir bieten

- Ein aufgewecktes, junges Team in der Küche sowie im Service
- Trendiges Grill Restaurant im urbanen Style
- Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
- Samstag und Sonntag frei, ausser bei speziellen Anlässen
- Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag

Deine Herausforderung

- Selbstständiges Führen und organisieren des Grillpostens
- Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf während der Abwesenheit des Küchenchefs
- Mitverantwortlich für die Ausbildung der Lernenden
- Mithilfe bei der Karten- und Menügestaltung
- Aktive Mithilfe bei der Optimierung von Abläufen und Umsetzung des Hygienekonzepts

Du bringst mit

- Sie sind ein leidenschaftlicher, innovativer Koch mit erfolgreich abgeschlossener Berufslehre und mehreren Jahren Erfahrung, Vorzugsweise im Bereich Rotisserie
- Sie arbeiten gerne in einem kleinen, engagierten und motivierten Team
- Sie sind eine sympathische und gepflegte Persönlichkeit
- Organisations- und Führungstalent
- Sie sind flexibel, engagiert und arbeiten effizient
- Durchhaltevermögen während den anspruchsvollen Servicezeiten

Haben wir dein Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf deine vollständige Online-Bewerbung mit CV, Referenzen und aktuellem Foto, senden an info@noa-restaurant.ch.

NOA Restaurant, Christine Begert, Geschäftsführerin, Eventmanagerin + eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur HF/SHL