

THAI EATERY

Koch / Köchin

Wir eröffnen ein thailändisches Take-Away Restaurant in der Berner Altstadt. Wie immer dreht sich bei uns alles um liebevoll und frisch zubereitete Thai-Gerichte. Wir haben es uns zum Ziel gemacht, Thailändische Nudelgerichte in einem urbanen Lokal anzubieten und das Erfolgsangebot von suban und nari THAI EATERY zu vervollständigen. Das junge, einzigartige Konzept bietet tolles Potenzial, dich und deine Ideen einzubringen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. März 2024 oder nach Vereinbarung eine zuverlässige Person (m/w/d) in der Küche:

Du dominierst die Vor- und Nacharbeit in der Küche und lässt nichts anbrennen? Du packst mit an und während des Abendservice bist du die Schnittstelle zwischen Küche und Service?

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

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

Nari, Suban & Team