BRUNCH IST NICHT NUR FRÜHSTÜCK. UND DAS HIER NICHT NUR EIN JOB.

KÖCHIN/KOCH 80 % IM TAGESBETRIEB, STANDORT OLTEN

Du arbeitest gerne mit frischen Zutaten, legst Wert auf schön angerichtete Teller und fühlst dich in einer lebhaften Küche wohl? Du behältst auch dann den Überblick, wenn das Haus voller Leben ist, und möchtest deine Abende wieder für dich haben? Perfekt.

Bloomell steht für aussergewöhnliche Breakfast- und Brunchmomente, hochwertige Produkte und echte Gastfreundschaft. Unter dem Motto «Every day Sunday» schaffen wir in Olten einen lebendigen Ort, an dem sich unsere Gäste eine kleine Auszeit vom Alltag gönnen.

DEINE ROLLE BEI UNS

Als Köchin oder Koch bist du ein wichtiger Teil unseres Küchenteams und mittendrin im Geschehen unserer offenen Frontküche. Du bereitest unsere Breakfast-, Brunch- und Dessertgerichte mit viel Sorgfalt und einem Auge fürs Detail zu. Dabei übernimmst du regelmässig die Tagesverantwortung und sorgst gemeinsam mit deinem Team dafür, dass jedes Gericht so schön und lecker unsere Küche verlässt, wie wir es unseren Gästen versprechen.
Damit aus einem guten Brunch ein echtes Bloomell Erlebnis wird, arbeiten Küche und Service bei uns Hand in Hand. Die enge und wertschätzende Zusammenarbeit beider Teams gehört für uns ganz selbstverständlich dazu.

DAS GESTALTEST DU

- Zubereitung unserer hochwertigen Breakfast-, Brunch- und Dessertgerichte nach Bloomell Standards
- Aktive Mitarbeit in der Frontküche während des täglichen Servicebetriebs
- Übernahme der Tagesverantwortung und Koordination der Abläufe in der Küche
- Sicherstellen einer konstant hohen Qualität, einer ansprechenden Präsentation und einer zeitgerechten Zubereitung
- Mitarbeit beim Bestellwesen, bei der Warenannahme und bei der Lagerbewirtschaftung
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchen- und Serviceteam

DAS BRINGST DU MIT

- Erfahrung in der Küche und Freude an einem lebhaften Tagesbetrieb
- Begeisterung für frische, hochwertige Zutaten und schön angerichtete Gerichte
- Eine strukturierte, saubere und effiziente Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein, Selbstständigkeit und Organisationstalent
- Teamgeist und Freude an einer engen Zusammenarbeit mit dem Serviceteam
- Belastbarkeit und Gelassenheit, auch wenn es einmal lebhaft wird
- Freude an digitalen Hilfsmitteln und modernen Arbeitsprozessen
- Gute Deutschkenntnisse für die Kommunikation im Team und mit unseren Gästen
- Bereitschaft zu regelmässigen Einsätzen an Wochenenden und Feiertagen

DARAUF DARFST DU DICH FREUEN

- Ein herzliches und motiviertes Team, das gemeinsam anpackt
- Eine abwechslungsreiche Aufgabe in einer offenen Küche voller Leben
- Geregelte Arbeitszeiten im Tagesbetrieb und freie Abende
- Ein modernes Gastronomiekonzept mit klaren Abläufen und digitalen Prozessen
- Eine offene Betriebskultur mit viel Herz und Innovationsgeist
- Trinkgeldbeteiligung nach Einsatzstunden
- Einen kostenlosen Parkplatz

MÖCHTEST DU UNS KENNENLERNEN?

Dann schicke uns deine vollständige Bewerbung an welcome@bloomell.ch.
Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen.