



Start your day sunny side up!

Wir suchen eine **erfahrene Bloomell Köchin oder einen Bloomell Koch als küchenverantwortliche Person 80-100%** (Breakfast/Lunch)

Das Bloomell Coffeehouse, Winner Best of Suisse Gastro 2020 (Kategorie Coffee/Bistro) hat sich in den letzten Jahren einen Namen als Brunch-Lokal gemacht. Wir überraschen unsere Gäste mit einem einzigartigen Brunch (Breakfast & Lunch) Angebot im Restaurant. Vieles wird lokal eingekauft und alles wird frisch in der Frontküche zubereitet. Dabei pflegen wir eine bewusste Kaffeekultur. Nebst dem Brunch führen wir auch immer wieder verschiedenste Anlässe für geschlossene oder offene Gesellschaften durch.

Unser Geheimnis ist die Herzlichkeit, Tradition mit Zeitgeist zu vereinen und das Achten der Schöpfung. Alles, was wir tun, tun wir bewusst, mit Leidenschaft, Stil und hoher Qualität. Als innovativer Betrieb sind unsere Abläufe vom Reservieren über das Bestellen bis zum Bezahlen digitalisiert.

Bist du bereit dein Kunsthandwerk in der Frontküche unter Beweis zu stellen und ein Küchenteam fachlich zu führen? Bist du eine authentische, aufgestellte Person, die nebst frischen Zutaten auch Zuverlässigkeit, Teamgeist, Leidenschaft und Ehrgeiz kombinierst? Dann passt du zu uns und wir möchten dich kennenlernen!

AUFGABEN

- Fachgerechte und effiziente Zubereitung des täglich frisch zubereiteten Brunchs (Breakfast & Lunch)
- Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Fachliche Führung und Entwicklung des Küchenteams
- Verantwortlich für die Lager- und Materialbewirtschaftung, Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Verantwortlich für das Bestellwesen
- Kochen an Events im Bloomell

ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin EFZ mit nachgewiesener Berufs- und Führungserfahrung
- Verständnis und Anwendung der HACCP-Richtlinien
- Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Teamfähigkeit (Kochen mit Sichtkontakt der Kunden)
- Fähigkeit zur Motivation und Leitung eines Küchenteams
- Saubere, speditive und selbstständige Arbeitsweise
- Effiziente Planung und Organisation des Küchenbetriebs
- Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- Ehrgeiz mit sehr hohem Anspruch an Qualität
- Arbeiten am Weekend - Brunch-Time :)

WIR BIETEN

Ein talentiertes Team, tolle Arbeitszeiten (Tagesbetrieb), eine innovative und voranstrebende Betriebskultur, einen modernen Arbeitsplatz und einen sehr guten Ruf. Wir lieben, was wir tun!

MÖCHTEST DU UNS KENNENLERNEN? Schicke uns deine komplette Bewerbung an welcome@bloomell.ch