

*Das Kapitel Bollwerk ist ein Club- und Restaurantbetrieb mit Cocktailbar im Herzen der Stadt Bern. Seit mehr als einer Dekade begeistern wir unsere Gäste am Wochenende mit einem interessanten Kulturprogramm im Bereich der elektronischen Musik und verzaubern mit ausgefallenen Cocktailkreationen und stadtbekanntem Kapitel-Burgers von Dienstag bis Samstagabend. Vor 10 Jahren waren wir eines der ersten à la carte Restaurants mit einem Burger auf der Karte, über die Jahre sind wir zu Expert\*innen in Sachen Burgern geworden, laut einer Berner Zeitung sind wir «der beste Burger der Stadt». Unsere Burger und Bao Buns sind beinahe 100% von uns hausgemacht – wo wir auf hausexternes Hausgemachtes zugreifen, macht das auch Sinn: Beispielsweise beim Kimchi, das wir vom Berner Traditionsbetrieb Chun Hee erhalten oder bei unseren Burgerbrötchen, die seit langen Jahren die Bio-Bäcker\*innen vom Ängelibeck für uns herstellen. Auch bei unseren Beilagen & Häppchen versuchen wir mit regelmässigen Kartenwechseln und Eigenkreationen innovativ zu bleiben – wann immer möglich lokal & saisonal. Und: Über die Hälfte unseres Angebots ist vegan.*

Zur Ergänzung unseres familiären Teams im Bereich Küche suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine\*n

## KÜCHENCHEF\*IN 60 – 100%

### Aufgabenbereich

Du bist hauptverantwortlich in unserem Küchenteam, bringst deine Inputs ein und verantwortest, gemeinsam mit den zwei anderen Köch\*innen, eine gute Planung und innovative Rezepte. Du arbeitest alleine oder im Zweierteam in der Küche und bereitest für unsere Gäst\*innen unsere Burger, Salatteller und Sides zu. Unsere Produkte beziehen wir lokal und entsprechen der jeweiligen Saison. Zentral ist das kreative und laufende Weiterentwickeln unseres Angebots. Daneben optimierst du zusammen mit dem Team Abläufe und koordinierst den Wareneinkauf, planst Caterings/Firmenessen mit und bist interne Ansprechperson für Fragen rund um die Kapitel-Küche. Ebenso regelst du die wöchentliche Produktion unserer hausgemachten Produkte. Das Pensum von 60 – 100% findet von Dienstag bis Samstag statt. Montag & Sonntag sind unsere Ruhetage. Freiwünsche berücksichtigen wir.

### Dein Profil

- Dich als motivierte Person, die sich mit unserem Betrieb identifizieren kann
- Mehrjährige Erfahrung als Koch\*Köchin, von Vorteil mit EFZ und mit Verantwortungserfahrung
- Organisation der Küche
- Weiterentwicklung des Angebotes
- Erledigen des Wareneinkaufs & Lagerbewirtschaftung
- Durchführung von Caterings und Anlässen
- Umsetzung des Hygienekonzeptes

### Wir bieten

- Branchenübliche Entlohnung
- Familiäres, kleines Team
- Regelmässige Arbeitszeiten, keine Zimmerstunden
- 2 fixe Freitage pro Woche (So/Mo)
- Bei 80 – 100% Pensum ein Produktionstag pro Woche ohne Abendschicht

Gerne erwarten wir deine Bewerbung inkl. Lebenslauf an [jobs@kapitel.ch](mailto:jobs@kapitel.ch). Rückfragen zu diesem Inserat sind ebenfalls per E-Mail an diese Adresse zu richten.