

OLYMPIA

Chef de Partie 60%–100% ab Oktober 2025

Das Olympia Bern ist ein modernes Bistro im Breitenrain-Quartier. Wir stehen für kreative, frische Küche, regionale Produkte und ein entspanntes, urbanes Ambiente. Unser Team lebt Leidenschaft, Innovation und Qualität – und genau diese Werte suchen wir in unserem neuen Chef de Partie.

Deine Aufgaben:

- Selbständige Leitung einer Küchenstation
- Umsetzung saisonaler Gerichte und wechselnder Menüs
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene und Ordnung in der Küche
- Mitarbeit bei Warenbestellung, Lagerhaltung und Menüplanung
- Unterstützung von Teammitgliedern
- Mitwirkung bei der Entwicklung neuer Rezepte

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Erfahrung als Chef de Partie oder in einer vergleichbaren Position
- Leidenschaft für kreative, moderne Küche
- Organisationstalent, Teamfähigkeit und Flexibilität

Wir bieten:

- Du arbeitest in einem Team, das sich gegenseitig unterstützt und wertschätzt
 - Bei uns gibt es Raum, deine Ideen einzubringen und umzusetzen
 - Moderne Küche und inspirierendes Arbeitsumfeld
-

Bist du interessiert?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an:

hallo@olympiabern.ch

oder über unsere Website:

olympiabern.ch