OLYMPIA

Chef de Partie (w/m/d)
80-100%
ab März 2027 oder nach Vereinbarung

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 (w/m/d).

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?

Interessiert? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf an: **hallo@olympiabern.ch**

OLYMPIA Militärstrasse 64, 3014 Bern hallo@olympiabern.ch