OLYMPIA

Sous Chef (w/m/d)
80-100%
ab 1. Februar 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 Sous Chef (w/m/d).

Deine Aufgaben:

- Du unterstützt die Küchenleitung im täglichen Küchenbetrieb und vertrittst sie bei Abwesenheit
- Du arbeitest aktiv am Herd mit und sorgst für eine hohe Qualität und gleichbleibende Abläufe
- Du bringst Ideen für saisonale Gerichte und die Weiterentwicklung unserer Karte ein
- Du koordinierst und begleitest das Team, gibst dein Wissen weiter und packst selbst mit an
- Du achtest auf Warenqualität, einen sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygiene und Ordnung

Dein Profil:

- Eine abgeschlossene Kochausbildung und Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Freude an saisonaler, produktbezogener Küche und an hochwertigen, regionalen Zutaten
- Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein und eine ruhige Art auch in lebhaften Servicezeiten
- Teamgeist, Eigeninitiative und Lust, dich einzubringen

Wir bieten:

- Du arbeitest in einem Team, das sich gegenseitig unterstützt und wertschätzt
- Bei uns gibt es Raum, deine Ideen einzubringen und umzusetzen sowie Verantwortung zu übernehmen
- Moderne Küche und inspirierendes Arbeitsumfeld
- Ein unkompliziertes Arbeitsumfeld mit viel Freude an gutem Essen und guter Zusammenarbeit

---

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