



Bist Du unsere neue Küchenleitung?

Hast Du Freude an deinem Beruf und Lust mit viel Herzblut unsere Gäste zu verwöhnen?
Dann bist Du bei uns genau richtig!

Unsere Gäste freuen sich über eine kreative, abwechslungsreiche Menüauswahl.
Wir legen grossen Wert auf die frische Zubereitung von saisonalen Speisen.

Deine Verantwortung

Du führst die Küche selbständig und planst das Angebot. Du bist verantwortlich für die Qualitätskontrolle, die Warenbewirtschaftung, Warenkosten und das Einhalten des Hygienekonzeptes. Du legst grossen Wert auf das Ausbilden unserer Lernenden und sorgst für ein gutes Betriebsklima.

Wir bieten

Eine Plattform, auf der du deine Ideen und neue Food Trends umsetzen kannst, einen spannenden, abwechslungsreichen, langfristigen Arbeitsplatz mit fairen Anstellungsbedingungen und kollegialer Zusammenarbeit zwischen Küche, Service und GF in einem erfolgreichen, beliebten Altstadt Betrieb.

Anforderungen

Du bist eine kreative, vielseitige und engagierter Person mit abgeschlossener Berufsausbildung (EFZ / Berufsbildner). Du konntest bereits Erfahrung als Sous-Chef/fin oder Küchenchef/fin sammeln und suchst eine neue Herausforderung. Du hast die Fähigkeit deine Mitarbeitende zu motivieren und zu fördern. Idealerweise bist Du zwischen 28 und 45 Jahre jung. Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung.

Wir sind

Ein junges dynamisches Team. Uns findet man im schmalen barocken Altstadthaus gegenüber dem Kornhaus. Ein diverses, lokales wie auch internationales Gästepublikum zeichnen unseren Betrieb aus. Bei gemütlicher Brasserie-Atmosphäre und familiärem Ambiente wird eine abwechslungsreiche, mediterrane Küche serviert. Die Hausspezialität «Moules et Frites» marinières, provençales oder au Cidre, ist in der Saison von Oktober bis März eines der Highlights auf der Speisekarte des Ringgi. In den Sommermonaten ist das temporäre Gartenrestaurant «Ringgi-Pärkli» beim Erlach-Denkmal, an der Grabenpromenade, der Place to be. Hier kommt bei kreativen mediterranen Menüs, Salaten und feinen sommerlichen Gerichten, Ferienstimmung auf. Wer will, kann unter den schattenspendenden Linden, auch einfach einen Apéro mit ein paar Tapas an der Bar geniessen.

Interessiert?

Dann melde Dich bei uns per Mail mit deinen Bewerbungsunterlagen.

Barbara Wüthrich / Alyoscha Stepper
Geschäftsleitung

Restaurant Ringgenberg Kornhausplatz 19 3011 Bern 031 311 25 40 ringgenberg@taberna.ch