

Das «Kreuz» in Solothurn ist die älteste genossenschaftlich geführte Beiz der Schweiz. Zur Genossenschaft gehören ein Restaurantbetrieb mit 100 Innen- und 60 Aussenplätzen, Räumlichkeiten für private Anlässe und Bankette bis zu 100 Personen, ein Hotel mit 12 Zimmern, die Cafébar Landhaus, ein Kulturbetrieb und im Sommer die Aussenbar “Böxli” direkt an der Aare.

Unsere Küche legt Wert auf vielfältige und saisonale Gerichte, die neben Kreuz-Klassikern auch zahlreiche vegetarische und vegane Optionen umfassen. Die Speisen sind fast ausschliesslich hausgemacht und mit Produkten von regionalen Lieferant:innen.

Für unser Küchenteam suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine:n

Köchin/Koch EFZ oder Küchenangestellte:r EBA, 80-100%

Deine Aufgaben

- Vor- und Zubereitung der Gerichte (Mittagsmenüs, à la carte und Bankette)
- Selbstständige Führung eines Postens (z.B. Entremétier, Saucier, Gardemanger)
- Mitarbeit bei der Produktion
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften (HACCP)

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung EFZ/EBA oder mehrjährige Erfahrung in der Küche
- Erfahrung im à la carte-Service von Vorteil
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Branchenübliche Anstellungsbedingungen
- Viel Raum für eigene Ideen
- Die Möglichkeit, Genossenschafter:in zu werden und aktiv mitzubestimmen

Bitte schick deine Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben (max. 1 A4), CV, Diplome) an kreuz@solnet.ch. Unter dieser Adresse oder 032 622 20 20 steht dir Fritz Kaufmann (Küchenchef) zur Verfügung.