



Ist Wein Ihre Leidenschaft?

Dann sind Sie bei uns genau richtig

Koch / Köchin 60 – 80 %

Wir suchen ab Januar 2023 oder nach Vereinbarung eine motivierte, gastfreundliche und weinaffine Persönlichkeit für unsere kleine schicke Bar à vin in Bern.

Wer sind wir:

Wir sind ein Weinhandelsunternehmen mit Hauptsitz in Bern und betreiben an den Standorten Bern, Biel und Aarau eine Vinothèque sowie in Bern zusätzlich eine Weinbar. Unser langjährig aufgebautes Netzwerk zu unseren Winzern ermöglicht uns, ein Angebot an Weinen zu führen, das qualitativ auf höchster Stufe liegt. So individuell wie unsere Weine ist auch unser Service. Wir setzen alles daran, jederzeit die bestmögliche Dienstleistung zu bieten und springen auch gerne ein, wenn es einmal brennt. Ein hochstehendes Grundprodukt ist die Basis von allem, was bei uns auf den Tisch oder ins Glas kommt. Wir sind Produktfanatiker, und zwar bis in die Zehenspitzen. Unsere grösste Freude ist es, unsere Leidenschaft und Emotionen mit unseren Kunden zu teilen.

Ihre Aufgaben:

Sie haben die Verantwortung für das Mittagsmenü an drei bis fünf Tagen, welches ein frischer Marktsalat und eine täglich wechselnde Pasta Kreation beinhaltet. Sie helfen mit dem Apéroangebot am Abend das gewisse Etwas zu verleihen. Sie haben die Küchenverantwortung bei verschiedenen Privat- und Firmenevents sowie an kleinen und grösseren Caterings, sei es Flying Food Apéro, Tavolata oder mehrgängiger Tellerservice.

Gute Gründe sich für uns als Arbeitgeber zu entscheiden:

- ✓ Sie profitieren von Vergünstigungen aus unserem exklusiven Weinsortiment.
- ✓ Wir unterstützen Sie bei Weiterbildungen in Sachen Wein.
- ✓ Ihre Ideen sind uns wichtig – wir fordern und fördern Sie, um gemeinsam die Zukunft zu gestalten.

Interesse?

Wir freuen uns Sie kennenzulernen!

Kontakt

Laura Meyer
Leitung Bar à vin Bern
meyer@passionduvin.ch
031 312 70 40

Das bringen Sie mit:

Sie sind eine flexible, einsatzfreudige Persönlichkeit und ein Genussmensch. Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ und gute Berufserfahrung in einem vergleichbaren Betrieb ist eine Voraussetzung. Das Kochen ist für Sie kein Job, sondern eine Leidenschaft. Sie lieben es kreativ zu sein und Feinheiten in Ihre Gerichte zu bringen. In einer offenen Küche zu arbeiten, macht Ihnen Spass und Sie schätzen die Nähe sowie den Kontakt zum Gast. Es ist für Sie normal, ab und zu selbst einen Teller an den Tisch zu bringen. Sie arbeiten in begrenzten Platzverhältnissen strukturiert und sauber. Eine hohe Leistungsbereitschaft ist für Sie selbstverständlich und Sie wollen Erwartungen übertreffen – nicht nur erfüllen. Nichts liegt Ihnen mehr am Herzen als das Wohl Ihrer Gäste.