

Für unsere Caterings und Anlässe in der Genussfabrik suchen wir ab 1. September 2024 eine/n

## **Commis de Cuisine w/m, 100 %**

### **Deine Aufgaben:**

- Führung eines Postens
- Qualitativ hochwertige Zubereitung und Präsentation von Speisen unter Einhaltung unseres Servicestandards
- Mise- en Place Vorbereitungen für Mittagsservice, à la carte am Abend sowie für Caterings und Bankette
- Einteilung und Führung der zugeteilten Mitarbeiter am Posten
- Verantwortlichkeit für die Einhaltung der Hygienevorschriften
- Kontrolle des Warenbestandes

### **Wie du uns beeindruckst**

- Als team- und leistungsorientierte Persönlichkeit setzt du dich engagiert für unseren hohen Qualitätsstandard ein
- Selbstständiges Arbeiten macht dir Freude
- Du verfügst über eine entsprechende Ausbildung und/oder mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie.

### **Das bieten wir**

- Arbeitszeit in der Regel mittags Dienstag bis Freitag, abends Donnerstag bis Samstag, vereinzelt auch Sonntag oder andere Wochentage resp. Einsatzzeiten
- Ein junges und multikulturelles Team sowie eine flache Hierarchie
- Vielseitiges Arbeitsumfeld (Störkocheinsätze, Caterings, Events und Restaurantbetrieb)
- Attraktiver Arbeitsplatz in der Genussfabrik Solothurn
- bei Bedarf preiswertes Personalzimmer vorhanden

Weitere Informationen zu unserem Unternehmen findest du online unter [thiemoevents.ch](http://thiemoevents.ch)

Bist du interessiert? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Foto an

[genuss@thiemoevents.ch](mailto:genuss@thiemoevents.ch)

THIEMO'S EVENTS AG  
Genussfabrik  
Weissensteinstrasse 105  
4500 Solothurn