

CASANOVA Soletta

bar italiano • stuto culinaria

Küchenmitarbeiter casanoa bar italiano Solothurn 70%

Für die Neueröffnung der italienischen Bar «casanoa» suchen wir per August 2024 eine Küchenmitarbeiter/in.

Die stuto culinaria gmbh ist ein Familienbetrieb, der mit italienischen Spezialitäten handelt. Zu unseren bisherigen Dienstleistungen zählen der Wochenmarkt in Solothurn und Olten und unser Cateringservice. Ab August 2024 eröffnen wir in der Vorstadt von Solothurn eine italienische Cocktail- und Weinbar. In unserer Bar dürfen gut geschakete Cocktails und traditionelle, italienische Weine, nicht fehlen. Zum Getränk sollen italienische Köstlichkeiten wie Antipastiplatten, diverse «taglieri» und weitere kleine Imbisse angeboten werden. Am Mittag wird der Kundschaft zudem, unabhängig vom Barbetrieb, ein Takeawaybuffet angeboten.

Mittagsbetrieb: 10:00- 14:00 Uhr

Abendbetrieb: 15:00- 01:00 Uhr

Sie arbeiten in der Regel viermal pro Woche während 4 Stunden im Mittagsbetrieb und zweimal pro Woche für 9 Stunden im Abendbetrieb. Die Mittagschicht und die Abendschicht werden nicht auf denselben Wochentag fallen. Sie bereiten selbstständig das Mittagsmenu vor und geben es den Gästen aus. Im Abendbetrieb werden das Vorbereiten diverser Platten und Fingerfood wie Arancini zu Ihren Aufgaben gehören.

Sie haben Erfahrung im Gastgewerbe, kennen sich sehr gut mit italienischen Gerichten aus, arbeiten selbstständig, sauber und zuverlässig und haben einen guten Umgang mit Kundinnen und Kunden. Sie beherrschen die italienische oder deutsche Sprache und besitzen mindestens einen C- Ausweis.

Wenn Sie sich durch dieses Inserat angesprochen fühlen und Sie die erläuterten Anforderungen erfüllen, freuen wir uns sehr über Ihre Bewerbung.

Schicken Sie uns Ihren Lebenslauf inklusiv Foto und Referenzen Ihrer bisherigen Arbeitsstellen via E-Mail oder Post zu.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Noà Stuto

casanoa bar italiano

Adlergasse 1

4500 Solothurn