# Küchenmitarbeiter/in (100%) für die casanoa bar/bistro italiano in Solothurn - ab 1. September 2025

Die casanoa bar italiano ist seit August 2024 ein lebendiger Treffpunkt in der Vorstadt von Solothurn – mit italienischem Flair, erfrischenden Cocktails, charaktervollen Weinen und authentischer Kulinarik.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir ab 1. September 2025 eine/n engagierte/n Küchenmitarbeiter/in (100%), die/der unsere Leidenschaft für hochwertige italienische Produkte und traditionelle Zubereitung teilt.

#### Wer wir sind

Die stuto culinaria gmbh ist ein Familienunternehmen, das sich ganz der italienischen Esskultur verschrieben hat. Neben unserer Bar führen wir Marktstände in Solothurn und Olten sowie einen Cateringservice. In der casanoa bar/bistro italiano legen wir grossen Wert auf einfache, aber qualitativ sehr hochwertige Küche: Traditionelle, authentische Gerichte, zubereitet mit ausgesuchten Grundprodukten und viel Liebe zum Detail.

### **Ihr Arbeitsbereich**

- Mittagsbetrieb: 10:00-14:00 Uhr - Abendbetrieb: 17:00-22:00 Uhr

## **Ihre Aufgaben**

- -Selbstständige Vorbereitung und Ausgabe des Mittagsangebots
- -Mis-en-Place und Leitung im à la carte-Service am Abend

#### **Unsere Karte umfasst:**

- -Verschiedene italienische Tapas als Aperitifs
- -Taglieri mit hochwertigen Antipasti und Spezialitäten
- -Wochenmenus
- -3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 3 Desserts, die regelmässig wechseln

- -Zubereitung und Anrichten mit Fokus auf Frische, Qualität und Raffinesse
- -Sorgfältiger Umgang mit hochwertigen Grundprodukten
- -Allgemeine Küchenarbeiten im kleinen, eingespielten Team

## **Was bringen Sie mit**

- Erfahrung im Gastgewerbe, idealerweise in der mediterranen Küche
- Fundiertes Wissen über traditionelle italienische Gerichte und Zutaten
- Selbstständige, strukturierte und saubere Arbeitsweise
- Freude an Qualität und Einfachheit
- Gute Deutsch- oder Italienischkenntnisse

#### Was wir bieten

- Ein herzliches, familiäres Team
- Raum für Mitdenken und Eigeninitiative
- Eine kleine, kreative Karte mit klarer Küchenphilosophie
- Faire Arbeitszeiten und ein wertschätzendes Umfeld

## Klingt nach Ihnen?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Referenzen per E-Mail oder Post. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

#### **Kontakt:**

casanoa bar/bistro italiano Noà Stuto Adlergasse 1 4500 Solothurn info@stutoculinaria.com

**\**078 817 73 24