



Bist du so stark wie unser Espresso?

tibits steht für hochwertige, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur, Bern, Basel und London ein bunt gemischtes Publikum. Für unser tibits in Bern suchen wir 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Produktions-MitarbeiterIn (Teilzeit 80%)

Die Produktion ist unser Herzstück! Wir suchen eine/n zusätzliche/n Kollegin/Kollegen die/der sauberes und präzises Arbeiten gewohnt ist. Sie helfen mit bei der Salat-, Menu-, Sandwich- und Saftproduktion und unterstützen beim Bestücken unseres einmaligen Buffets. Aufgaben wie das Fertigen unserer frittierten Snacks, das Produzieren der täglich wechselnden warmen Menus sowie die Sicherstellung eines reibungslosen Produktionsablaufes runden ihre Aufgaben ab. Qualität und Hygiene sind uns sehr wichtig, deshalb gehören auch Reinigungs- und Abwascharbeiten zu ihren Tätigkeiten. Haben Sie eine Kochlehre absolviert oder bringen Sie mindestens 4 Jahre praktische Erfahrung aus einer Produktionsküche mit? Sind Sie teamorientiert, belastbar, zuverlässig und pflichtbewusst sowie bereit Verantwortung zu übernehmen und nach genauen Vorgaben und Rezepturen zu arbeiten? Wenn Sie ausserdem gute mündliche Deutschkenntnisse besitzen und idealerweise im Raum Bern wohnen (unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen arbeiten in Früh- und Spätschichten, ohne Zimmerstunde) und Sie auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Übersicht nicht verlieren, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Es erwarten Sie zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein sicherer Arbeitsplatz in einem Unternehmen, dessen Zukunft noch einiges zu bieten hat.

Kontakt:

Wenn Sie interessiert sind, schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. tibits Restaurant Bar Take Away, Erich Egli, stv. Küchenchef, Bahnhofplatz 10, 3011 Bern, erich.egli@tibits.ch, Tel.: +41 31 312 91 40