



Das Alte Spital Solothurn ist ein weit über die Region hinaus bekanntes Kultur- und Kongresszentrum, in dem in dem wir in angenehmer, inspirierender und einmaliger Atmosphäre eine herzliche Gastfreundschaft pflegen. Es finden Veranstaltungen jeglicher Art wie Seminare, Bankette, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Klassentreffen statt. Von Mai bis September verwöhnen wir die Gäste zudem in unserem stimmungsvollen Sommergarten direkt an der Aare.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die **Sommersaison** eine/n

Mitarbeiter/in Küche (50%).

Als junge dienstleistungsorientierte Persönlichkeit unterstützt du unser Küchenteam bei der Produktion und Fertigung von Salaten, Vorspeisen und Desserts im Sommergarten (Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet), erledigst den Abwasch und hilfst auch bei den nötigen Reinigungsarbeiten mit.

Unsere Anforderungen an dich

- Du bist motiviert, belastbar und teamfähig
- Du hast Erfahrung in der kalten Küche
- Du hast gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Du hast ein Flair für exaktes und speditives Arbeiten
- Du bist fit und flexibel
- Du bist idealerweise zwischen 20 und 45 Jahren alt

Wir freuen uns auf dich!

Arbeitsbeginn: Anfang Mai oder nach Vereinbarung.

Deine Bewerbung sendest du an: Altes Spital Solothurn, Küchenchef, Oberer Winkel 2, 4500 Solothurn oder per E-Mail an kueche@altesspital.ch.

Oder du kontaktierst Thushanth Suppiah telefonisch: 032 626 24 31.