

Der nicht-gewinnorientierte Verein **Junge Kultur Basel** setzt sich für die Förderung der jungen Kultur in der Region Basel ein. JKB betreibt die beiden Kulturhäuser Sommercasino und R105, bietet jungen Kulturschaffenden Raum, Plattform und Infrastruktur und vermittelt Know-How.

Das **Sommercasino** ist mit seinem vielfältigen, lebendigen Kulturprogramm, und der aktiven Beteiligung von Jugendlichen und junge Erwachsenen in den unterschiedlichsten Bereichen, eine der wichtigsten Institutionen für junge Kultur in der Nordwestschweiz. Die **Buvette Alti Liebi** vor dem Sommercasino trägt zu einem lebendigen Treffpunkt der unterschiedlichsten Generationen bei. Das **Kulturhaus R105** bietet über 100 jungen Kulturschaffenden Ateliers und Proberäume, um ihre Ideen im Bereich der Musik, Literatur, bildenden und darstellenden Künste umzusetzen.

Zur Verstärkung unseres Teams im **Sommercasino** und an der **Buvette Alti Liebi** suchen wir einen / eine:

Köchin / Koch ab April oder nach Vereinbarung (50 – 70% Jahresarbeitszeit, Festanstellung)

Wir suchen eine teamfähige, flexible und verlässliche Persönlichkeit mit Sozialkompetenz und Leidenschaft für Kultur und Gastronomie.

Dein Profil

- Du bist aufgeschlossen und motiviert, in einem Kulturzentrum anzupacken
- Du kannst alleine eine Küche führen, mit allem, was dazugehört
- Du arbeitest pflichtbewusst und bist belastbar
- Du bist selbständig, aber auch ein Teamplayer
- Dein Herz schlägt für die Gastronomie und die Kultur
- Eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin EFZ und (erste) Berufserfahrung sind von Vorteil
- Bestellwesen (Food)

Deine Aufgaben

- Du planst und kochst während des Saisonbetriebs in den warmen Monaten das Mittagsangebot an der Buvette Alti Liebi
- Du bereitest die Snacks vor, die wir im Nachmittagsangebot an der Buvette verkaufen und bist zuständig für das Vorbereiten des Barfoods
- Du kochst für die auftretenden Künstler:innen, manchmal mit freiwilliger Unterstützung der Gastro-Crew
- Du schmeisst Apéros und Bankette mit Unterstützung des Gastro-Teams
- Du planst und kalkulierst den Einkauf und das Speiseangebot
- Du kontrollierst die Inventuren und die Einhaltung der Hygiene-Richtlinien
- Du hast Saison Arbeitszeiten, im Winter und Frühling arbeitest du ca. um die 30% und im Sommer und Herbst ca. um die 70% (kleine Abweichungen sind möglich)

Wir bieten

Eine verantwortungsvolle Stelle in einem spannenden Umfeld mit abwechslungsreichen und eigenverantwortlichen Aufgaben. Offenheit für deine Ideen und ein dynamisches, junges, aufgestelltes Team an einem der schönsten Veranstaltungsorte von Basel – dem Sommercasino.

Wir freuen uns auf deine vollständigen, elektronischen Bewerbungsunterlagen an jobs@sommercasino.ch. Weitere Auskünfte erteilt dir gerne Philipp Geisinger, Leiter Gastronomie, unter jobs@sommercasino.ch / 061 313 60 70.