

Veröffentlicht: **26.03.2025** | Region: **Solothurn** | Pensum: **90%** |

Vertrag: **Teilzeit I Befristet** | Arbeitswelt: **Bildung & Kultur** | Arbeitsbeginn: **1.8.2025**

**Mit Engagement bewegen.** – Das ist die Chance, in einer sinnstiftenden Tätigkeit von politischer und gesellschaftlicher Relevanz, Verantwortung zu tragen und mit dem eigenen Abdruck nachhaltige Entwicklungen für Bevölkerung und Wirtschaft zu bewegen. Hinter diesem **Versprechen** steht der **Kanton Solothurn** mit unzähligen Möglichkeiten, einer erlebbaren Flexibilität und einer Stabilität im Arbeitsumfeld.

Das **Berufsbildungszentrum Solothurn-Grenchen (BBZ Solothurn-Grenchen)** ist die Drehscheibe unserer Region zwischen Lernenden, Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und der Wirtschaft. Das Bistro BBZ wird durch zwei Lehrabgänger/-innen geleitet, in enger Zusammenarbeit mit internen Fachexpertinnen/-experten. Mit diesem Projekt im Rahmen des unternehmerischen Denkens und Handelns unterstützt das BBZ Solothurn-Grenchen junge Fachkräfte, Berufs- und Führungserfahrung zu sammeln. Für das **BBZ Solothurn-Grenchen** suchen wir per 1.8.2025 oder nach Vereinbarung befristet bis 31.07.2027 am Standort Solothurn eine/-n **Restaurationsfachfrau/-fachmann und Junior-Co-Leitung Bistro, 90%**.

# Restaurationsfachfrau/-fachmann und Junior-Co-Leitung Bistro, 90%

## Ihre Verantwortung

- Sie führen das BBZ-Bistro in selbstständiger Verantwortung und arbeiten eng mit Ihrer Stellenpartnerin oder Ihrem Stellenpartner (Köchin/Koch) zusammen.
- Die Pflege der Gästebeziehungen und die Kundenbetreuung während des regulären täglichen Services liegen in Ihrer Verantwortung. Zudem planen und führen Sie zusätzliche Apéros, Bankette und Veranstaltungen durch.
- Sie sind zuständig für die Angebotsplanung im Bereich Events und Getränke und unterstützen

## Ihr Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung als Restaurationsfachfrau/-fachmann und sind Berufseinsteiger/-in (Abschluss vor nicht länger als 1 bis 2 Jahren).
- Sie sind bereit, ihren Arbeitseinsatz während der Unterrichtszeit (38 Schulwochen) zu erhöhen. An Wochenenden ist bis auf wenige Ausnahmen kein Arbeitseinsatz vorgesehen.
- Sie haben Freude am Kundenkontakt und sind ein/-e Teamplayer/-in.

- die Angebotsplanung in der Küche, einschliesslich Einkauf und Kostenkontrolle.
- Die tägliche Kassenführung sowie der monatliche Kassenabschluss zur Vorlage bei der zentralen Rechnungsführerin gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben.
- Sie übernehmen die fachliche Führung und Einsatzplanung von Hilfskräften sowie Praktikantinnen und Praktikanten.
- Sie sind motiviert, ihre unternehmerischen Fähigkeiten einzubringen und zu erweitern.
- Sie möchten sich im Rahmen des BBZ-Projektes «Unternehmerisches Denken und Handeln» weiterentwickeln mit dem Ziel, später eine Führungsfunktion übernehmen zu können. Weiterbildungen wie beispielsweise das Wirtepatent werden nach Möglichkeit unterstützt.

## Fragen?

Stephan Herter

Fachlehrer

032 627 78 36 (Montag-Mittwoch)