



ARBEITEN IM NEUEN CASINO BERN UND IN DER CHARMANTESTEN STADT DER WELT

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

CHEF DE PARTIE (W/M)

welche wir per sofort oder nach Vereinbarung besetzen möchten.

AUFGABEN

- Mitarbeit bei einer strukturierten Einführung und Umsetzung von Prozessen sowie einer sinnvollen Einbindung von Produkten während der Neueröffnung und darüber hinaus
- Selbstständiges Führen und Organisieren der verschiedenen Küchenposten
- Produzieren von qualitativ hochwertigen Speisen für die Bereiche à la carte und Event
- Menüplanung in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten
- Wöchentliche Posten-Bestellung sowie Warenannahme und -kontrolle

ANFORDERUNGEN

- Motivation, zusammen mit einem neu aufgestellten Team aktiv und engagiert die Neupositionierung des Casino Bern mitzugestalten
- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Koch/Köchin EFZ und Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse

- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise sowie Teamorientierung
- Hoher Qualitäts- und Dienstleistungsanspruch

Sie erhalten die Chance, mit abwechslungsreichen und herausfordernden Aufgaben Teil einer lebendigen Wiedereröffnung zu sein und bei der Neupositionierung des Casino Bern mitzuwirken.

BEWERBEN SIE SICH HIER

ZUM
FORMULAR

MIT XEEBO
BEWERBEN

Wir freuen uns auf Sie und auf Ihre Bewerbung!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Manuela Giger gerne telefonisch unter +41 31 328 02 04.



Drucken



Weiterleiten

