



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

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

COMMIS DE CUISINE, (W/M)

welche wir per sofort oder nach Vereinbarung besetzen möchten.

AUFGABEN

- Mitarbeit auf verschiedenen Küchenposten
- Produzieren von qualitativ hochwertigen à la carte Speisen
- Mise en place-Arbeiten
- Sauberhalten des Arbeitsplatzes gemäss Hygienevorschriften
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Übernahme der Mitverantwortung für das Bestellwesen und für die Warenannahme

ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie von Vorteil
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Sauberes Arbeiten und gepflegtes Erscheinungsbild
- Hoher Qualitäts- und Dienstleistungsanspruch
- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Motivation und Kreativität

- In hektischen Situationen bewahren Sie einen kühlen Kopf
- Teamplayer und körperlich fit


Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem jungen Team und einem Haus, wo Geschichte auf Moderne trifft und verschiedene Restaurantkonzepte unter einem Dach vereint werden. .

**FEUER UND FLAMME? DANN FREUEN WIR UNS ÜBER IHRE
BEWERBUNG MIT MOTIVATIONSSCHREIBEN, LEBENSLAUF SOWIE
ZEUGNISSEN.**

ZUM
FORMULAR

MIT XEEBO
BEWERBEN

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Florian Bettschen gerne telefonisch unter +41 31 328
02 60.

 Drucken

 Weiterleiten

