



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

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

CHEF DE PARTIE BISTROBAR, (W/M)

welche wir per 01.04.2020 besetzen möchten.

AUFGABEN

Das Angebot der Bistrobar steht für radikale Saisonalität, Lokalität und Fokus auf das Produkt. Mittags wird eine kleine Auswahl an hochwertigen Tagestellern und ein Business Lunch serviert. Abends wird eine verblüffend-einfache Palette an Speisen, die auch zu einem Menu kompiliert werden können, direkt vor dem Gast kredenzt.

- Selbstständiges Führen und Organisieren des Postens
- Produzieren von qualitativ hochwertigen Speisen
- Arbeiten vor dem Gast mit Interaktion und Beratung
- Menüplanung in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten
- Wöchentliche Posten-Bestellung sowie Warenannahme und -kontrolle
- Mithilfe bei der Führung eines Commis de Cuisine sowie bei der Betreuung von Lernenden

ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Koch/Köchin EFZ
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie von Vorteil
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse

- Freude am Arbeiten vor dem Gast
- Sauberes Arbeiten und gepflegtes Erscheinungsbild
- Hoher Qualitäts- und Dienstleistungsanspruch
- Respekt vor dem Produkt
- 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.

BEWERBEN SIE SICH GLEICH DIREKT

ZUM
FORMULAR

MIT XEEBO
BEWERBEN

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Dave Wälti gerne telefonisch unter +41 31 328 02 61.

 Drucken

 Weiterleiten

