



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), 100%

welche wir per sofort oder nach Vereinbarung besetzen möchten.

AUFGABEN

- Selbständiges Führen und Organisieren des Postens
- Produzieren von qualitativ hochwertigen Speisen
- 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
- 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

Sie erhalten die Chance, mit abwechslungsreichen und herausfordernden Aufgaben Teil eines lebendigen, modernen Betriebes zu sein und bei der Weiterentwicklung des Casino Bern mitzuwirken. Das Casino bietet eine Vielzahl an verschiedenen Events und unterschiedliche Gastronomie-Konzepte unter einem Dach an. Langeweile und Routine kommt bei uns nicht auf. Jeder Tag ist abwechslungsreich und die Aufgaben vielfältig. Wir pflegen eine flache Hierarchie und freuen uns, wenn Sie sich einbringen.


BEWERBEN SIE SICH GLEICH DIREKT

ZUM
FORMULAR

MIT XEEBO
BEWERBEN

Wir freuen uns auf Sie und auf Ihre Bewerbung!

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

 Drucken

 Weiterleiten

