



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

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

CHEF DE PARTIE RESTAURANT, (W/M)

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


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

