



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

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

### **CHEF PÂTISSIER (W/M)**

welche wir per 01.05.2019 besetzen möchten.

#### **AUFGABEN**

- Mitverantwortung für einen von Grund auf gut durchdachten und effizienten Aufbau von sämtlichen Prozessen und Produkten bis zur Neueröffnung und darüber hinaus
- Aktive Führung und Förderung von zwei Mitarbeitenden sowie Lernenden und Praktikanten
- Rekrutierung von neuen Mitarbeitenden in Zusammenarbeit mit dem Leiter Küche
- Entwerfen und Produzieren von hauseigenen, kreativen Pâtisserie-Produkten und -gerichten für die verschiedenen Restaurants sowie zahlreichen Events
- Mitentwicklung einer eigenen Produktlinie für das Casino Bern
- Menu- und Angebotsplanung sowie -kalkulation in Zusammenarbeit mit den verschiedenen Abteilungen
- Hauptverantwortlich für das Bestellwesen im eigenen Bereich
- Warenannahme nach HACCP-Richtlinien sowie sachgerechte Lagerung
- Gewährleistung der Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards

#### **PROFIL**

- Motivation, zusammen mit einem neu aufgestellten Team aktiv und engagiert die

Neupositionierung des Casino Bern mitzugestalten

- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ oder Koch/Köchin EFZ mit Berufserfahrung in der Pâtisserie
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutsch- oder Englischkenntnisse
- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise sowie Teamorientierung

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

**BEWERBEN SIE SICH GLEICH DIREKT**

ZUM  
FORMULAR

Wir freuen uns auf Sie und auf Ihre Bewerbung!

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



Drucken



Weiterleiten

