



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

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

PATISSIER (W/M)

welche wir per 01.08.2019 besetzen möchten.

AUFGABEN

- Mitarbeit bei einer strukturierten Einführung und Umsetzung von Prozessen sowie für eine sinnvolle Einbindung von Produkten während der Neueröffnung und darüber hinaus
- Übernahme der Mitverantwortung für das Führen und Organisieren des Bereiches Patisserie
- Mitentwicklung und Produktion von innovativen und qualitativ hochwertigen Patisserie-Produkten für die Bereiche à la carte und Event
- Übernahme der Mitverantwortung für das Bestellwesen und für die Warenannahme
- Reinigungsarbeiten gemäss HACCP

ANFORDERUNGEN

- 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 Patisserie

- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise sowie Teamorientierung
- Hoher Qualitäts- und Dienstleistungsanspruch

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

BEWERBEN SIE SICH HIER

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.

