



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

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

SOUS CHEF (W/M)

welche wir per 01.07.2019 besetzen möchten.

AUFGABEN

- Übernahme der Mitverantwortung für eine strukturierte Einführung und Umsetzung von Prozessen sowie für eine sinnvolle Einbindung von Produkten während der Neueröffnung und darüber hinaus
- Übernahme der Mitverantwortung für eine qualitativ hochstehende und effiziente Führung und Organisation des zugeteilten Outlets
- Übernahme der Mitverantwortung für eine fachliche und organisatorische Führung der Mitarbeitenden im eigenen Bereich
- Selbstständiges Führen und Organisieren der verschiedenen Küchenposten
- Produzieren von qualitativ hochwertigen Speisen für die Bereiche à la carte und Event
- Menüplanung in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten
- Wöchentliche Posten-Bestellung sowie Warenannahme und -kontrolle

ANFORDERUNGEN

- Motivation, zusammen mit einem neu aufgestellten Team aktiv und engagiert die Neupositionierung des Casino Bern mitzugestalten
- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Koch/Köchin EFZ und mehrjährige

Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit Führungsverantwortung

- 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.



Drucken



Weiterleiten

