



Chef de Partie Tournant m/w EFZ

ab 1. August 2021 oder nach Vereinbarung

Wir suchen Verstärkung in unserem Küchenteam!

Wir sind ein Quartierrestaurant am Rande der Stadt Bern und seit über zehn Jahren gut etabliert. Wir pflegen eine ehrliche, frische und hausgemachte Küche mit 12 Punkten im Gault Millau. Auch im Guide Michelin werden wir seit Jahren empfohlen!

Ihre Aufgaben:

- «Chef de Partie Tournant» für unseren à la Carte-Betrieb
- Selbständiges Führen der beiden Posten des Entremetiers und Sauciers
- Organisation und Koordination der Produktionsabläufe für seinen Posten
- Produktion und Fertigung der Speisen
- Einhaltung der betrieblichen Hygienevorschriften

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch EFZ (m/w)
- Sie lieben Abwechslung in Ihrem Arbeitsalltag und sind vielseitig in den verschiedenen Bereichen der Küche einsetzbar
- Offen für Neues und Kreatives sowie Leidenschaft für die Küche
- Flexibler und belastbarer Teamplayer mit Eigeninitiative und sinnvolle Priorisierung der Tätigkeiten
- Sie bringen sich im Team ein mit Ideen und erschaffen Neues für die Zukunft!
- Tadelloses Auftreten und gepflegtes Äusseres
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Sie sind idealerweise zwischen 20 und 35 Jahre jung

Wir bieten:

- Eine vielfältige und interessante Tätigkeit in einem etablierten Quartierrestaurant
- Selbständigkeit und Entwicklungsmöglichkeiten
- Ein offenes, junges und kollegiales Arbeitsklima
- Geregelte Arbeitszeiten, **So und Mo sowie Feiertage geschlossen**
- Di – Fr 8.30 bis 14.15 Uhr und 17.00 bis 22.15 Uhr – Sa 15.00 bis 24.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre **Bewerbung per Mail**.

Freundliche Grüsse

Renate Fankhauser (Inhaber)

Restaurant Süder

Weissensteinstrasse 61

3007 Bern

031 371 57 67

info@restaurant-sueder.ch

Betriebs-Infos und Referenzen **www.restaurant-sueder.ch** (Google Reviews, Tripadvisor)

Gut zu erreichen mit ÖV - Bus Nr. 10 oder Bahnhof Weissenbühl