

Nur 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof Bern entfernt befindet sich das ****Best Western HOTELBERN im Zentrum der Schweizer Hauptstadt. Hinter einer beeindruckenden Jugendstilfassade erwarten Sie 99 stilvoll eingerichtete Zimmer mit total 150 Betten. Im 2. Stock befindet sich auf über 800 m² die grosszügige Seminaretage mit 8 hellen und klimatisierten Seminarräumen. Das VOLKSHAUS 1914 Restaurant | Bar mit insgesamt 150 Plätzen wurde im Jahr 2013 umgebaut und bietet ein vielseitiges Angebot kulinarischer Köstlichkeiten.

Zurzeit wird unser Hotel bei laufendem Betrieb umfassend saniert und wir freuen uns, ab 01. Februar 2020 mit insgesamt 116 Zimmern, renoviertem Seminarbereich und einer zusätzlichen Dachterrasse unsere nationalen und internationalen Gäste zu begrüssen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine/n

Chef de Partie 100% (m/w)

Als Chef de Partie sind Sie verantwortlich für:

- Mise en place-Tätigkeiten
- Kochen der Menüs und Speisen nach vorgegebenen Rezepturen für unsere a la Carte- und Seminargäste sowie für Hauslieferungen
- Einhalten der Hygienerichtlinien nach HACCP
- den sorgfältigen Umgang mit Waren und Kücheninventar

Ihr Profil zum Erfolg:

- abgeschlossene Kochlehre
- Leidenschaft und Einsatzbereitschaft
- geschmacksicheres, rationelles, selbständiges und sauberes Arbeiten
- sorgfältigen Umgang mit Waren und Kücheninventar
- teamfähig, zuverlässig, belastbar
- Qualitätsbewusstsein

Wir bieten Ihnen:

- Einen modernen Arbeitsplatz im Zentrum der Stadt Bern
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem Küchenteam
- Angemessene Vergütung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte mailen oder senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Frau Ilona Kroll.

Volkshaus AG, Best Western Hotel Bern, Zeughausgasse 9, 3011 Bern
finanzen@hotelbern.ch