



SCHMIEDSTUBE

Zunftrestaurant & Tagungsort

Bei uns sind Sie keine Nummer!

Für unser lebhaftes Stadtrestaurant mit angeschlossenem Bankett- und Konferenzbetrieb im Zentrum von Bern suchen wir auf September 2018 oder nach Vereinbarung

Chef de Partie m/w (EFZ) 80% bis 100%

Ihr Aufgabenbereich:

- Sie ergänzen unser kleines Küchenteam in den Bereichen Produktion und Bankette und übernehmen gemäss Arbeitsplan Schichten in der A-la-carte-Küche
- Unterstützung beim Bestellwesen und des Hygienekonzeptes

Ihr Profil:

- selbständiges und fachgerechtes Arbeiten
- die Einhaltung der Hygienevorschriften sind für Sie selbstverständlich
- Teamgeist, Flexibilität und Eigeninitiative sind keine Fremdwörter für Sie

Wir bieten:

- eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem familiären Umfeld
- eine gutbürgerliche Küche unter Berücksichtigung der Saison, Food-Trends und Gästewünsche
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit
- an Sonn- und allgemeinen Feiertagen bleibt die Schmiedstube geschlossen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen!

Restaurant Schmiedstube
Frau Eva Forrer
Schmiedenplatz 5
3011 Bern

Telefon 031 311 34 61
E-Mail info@schmiedstube.com
www.schmiedstube.com