

Koch/Jungkoch Sommerhaus Chez Anja



100%, Burgdorf
Ab März 2024

Das bewegst DU

- Unterstützung des Küchenchefs und Sous Chefs in allen Belangen
- Du produzierst die warmen und kalten Speisen und stellst das Mise en Place für den Brunch-, Mittag- und Abendservice
- Mitwirken bei Anlässen und externen Caterings
- Einhaltung und Umsetzung der ISO- und HACCP-Richtlinien
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten

Das bringst DU mit

- Du hast eine abgeschlossene Kochlehre EFZ
- Du bringst mindestens ein bis zwei Jahre Erfahrung als Koch/Jungkoch mit
- Du hast eine Leidenschaft für den Kochberuf und Freude am Gästekontakt
- Du bist flexibel, belastbar, teamorientiert und packst gerne mit an
- Du möchtest Etwas bewirken und bist ein Macher Typ
- Du bist digital affin

Das zeichnet DICH aus

- Kundenorientierung
- Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Agilität und Flexibilität
- Engagement und Loyalität
- Zielorientiertes Denken und Handeln

Das bieten wir DIR

- **Genuss:** Vergünstigte, frische und gesunde Mitarbeiterverpflegung
- **Vergünstigungen/Gutscheine:** Mitarbeiter Rabatte, Geschenke zu Jubiläum und Geburtstagen
- **Flexibilität:** Bei 100% Pensum Möglichkeit auf 4 Tage Woche, Teilzeitarbeitern und Jobsharing möglich, keine Zimmerstunden
- **Arbeitskleidung:** Wir stellen und reinigen die Arbeitskleidung der Mitarbeiter
- **Entlohnung:** Marktgerechtes Salär und 13. Monatslohn
- **Weitere Benefits:** Attraktive Pensionskassenlösung, individuelle Bonus Möglichkeiten
- **Mitsprache und Aufstiegschancen:** Du hilfst dabei mit das Sommerhaus Chez Anja zum beliebtesten Restaurant der Schweiz zu machen

Bewerbung (CV und Diplome) an Stephan Werthmüller, GM, sommerhaus@chezanja.ch