



## **Chez Anja Sommerhaus, Burgdorf**

Das berühmte Sommerhaus aus Burgdorf wird ab Frühling 2024 unter neuem Namen „Sommerhaus Chez Anja“ und mit ergänztem Konzept wiedereröffnet. Das Chez Anja Team freut sich auf die neue Herausforderung und wird neben ihrem einzigartigen Brunch auch Mittag-, Nachmittag- und Abendservice anbieten. Zusätzlich werden über das ganze Jahr verschiedene Events, Themenwochen und Catering angeboten, um das kulinarische Erlebnis zu erweitern. Das Sommerhaus Chez Anja setzt auf Qualität, Natürlichkeit und Innovation und legt dabei Wert auf regionale Bezugsquellen und unterstützt lokale Bauern und Produzenten.

Für dieses besondere Projekt sind wir auf der Suche nach engagierten, innovativen und erfahrenen Gastronomen, Köchen und Servicekräften, die aktiv mitwirken und ein exklusives kulinarisches Erlebnis ermöglichen wollen. Stellenantritt per Februar/März 2024.

Bist du bereit für eine neue Challenge und interessierst dich für eine der genannten Stellen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbungsunterlagen (CV und Diplome) und dich persönlich kennenzulernen.

# Sous Chef Sommerhaus Chez Anja



100%, Burgdorf  
Ab Februar/März 2024

## Das bewegt DU

- Stellvertretung des Küchenchefs in allen Belangen
- Du produzierst die warmen und kalten Speisen und stellst das Mise en Place für den Brunch-, Mittag- und Abendservice sowie für Anlässe und externe Caterings
- Affinität und Leidenschaft für Dessertscreationen
- Du gewährst einen reibungslosen Küchenablauf
- Du bist zuständig für die Angebotsgestaltung, Kalkulation und Kontrolle des Warenbestandes sowie erforderliche Bestellungen in Absprache mit unserem Küchenchef
- Du engagierst dich aktiv für die Kontrolle und Optimierung der Produktionsabläufe in Absprache mit unserem Küchenchef
- Du hast Mitverantwortung für die Einhaltung und Umsetzung der ISO- und HACCP-Richtlinien

## Das bringst DU mit

- Du hast eine abgeschlossene Kochlehre EFZ
- Du bringst mindestens zwei Jahre Erfahrung als Koch/Sous Chef mit
- Du bringst erste Führungserfahrung 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](mailto:sommerhaus@chezanja.ch)