

Stellenangebot: Koch EFZ (m/w/d) 80–100%



Über uns:

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb mit 60 Sitzplätzen, bekannt für unsere Tatar-Spezialitäten und unsere saisonale Küche. Unser Restaurant bietet gepflegten Service, kombiniert mit einer sorgfältigen Auswahl an Weinen und Getränken. Wir setzen erfolgreich Bankette und Events um und pflegen eine familiäre Atmosphäre im Team.

Deine Aufgaben:

- Selbstständiges Arbeiten in der Küche
- Zubereitung unserer Spezialitäten, saisonalen Gerichten und Mittagmenüs
- Durchführen von Banketten und Events
- Sorgfältige Durchführung von Vorbereitungsarbeiten (Mise en Place)
- Aufrechterhaltung der Arbeitsplatzhygiene
- Allgemeine Reinigungsarbeiten

Was du mitbringst:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ oder Erfahrung
- Saubere, zuverlässige und exakte Arbeitsweise
- Teamgeist und Freude an der Kommunikation
- Du bist eine kreative und selbstständige Persönlichkeit mit Leidenschaft für den Kochberuf und kulinarische Erlebnisse
- Fähigkeit, auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf zu bewahren

Wir bieten:

- Saisonale, abwechslungsreiche Küche und Tatar-Spezialitäten
- Ein engagiertes und familiäres Team
- Sonntag und Montag geschlossen
- Attraktive Arbeitsbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten
- Ein modernes und wertschätzendes Arbeitsumfeld

Arbeitsort: Restaurant Fischerstübli, Gerberngasse 41, 3011 Bern

Arbeitszeit: 80%-100%

Vertragsbeginn: Sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir dein Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Bitte sende uns deine Unterlagen mit Lebenslauf (inkl. Foto), Begleitschreiben und Arbeitszeugnis per Mail an: kontakt@fischerstuebli.ch