

Ist für Dich das Kochen nicht nur eine Aufgabe, sondern eine Passion? Bekommst Du glänzende Augen, wenn Du von Gastfreundschaft und Kulinarik sprichst. Dich fasziniert die moderne Schweizer Küche mit ihren hervorragenden Produkten und den vielfältigen Aromen.

Dann bist Du der/die

Chef de Partie (m/w/d), 80-100%

welchen wir ab April 2022 oder nach Vereinbarung für unser 7-köpfiges Team suchen.

Du bist voller Tatendrang und zwischen 22 und 40 Jahre jung mit Eidgenössischem Fähigkeitsausweis. Du bringst viel Eigeninitiative, selbstständiges Denken, gesunden Menschenverstand sowie kreativen Pfiff und viel Freude am Beruf mit. Durch dein Wirken prägst Du aktiv die Entwicklung der Haberbüni mit.

Du schwingst mit viel Leidenschaft den Kochlöffel und bewältigst mit Freude und Humor, zusammen mit unserem Team, die Höhen und Tiefen des Gastronomie-Alltages. Als aufgestellte Person bist du offen für Neues. Sauberes Arbeiten, respektvoller Umgang mit Mitmenschen und Produkten sowie HACCP sind keine Fremdwörter für dich. Du bist Fan der ehrlichen, französischen und regionalen Küche. Du bringst Begeisterung mit ein und verlierst auch in hektischen Situationen nicht den Überblick.

Für eine erfolgreiche Zusammenarbeit in unserem starken Team bist du ehrlich, direkt, flexibel und locker mit viel Humor und hast grosses Interesse an gutem Essen und Trinken. Du sprichst und verstehst Schweizerdeutsch oder Deutsch. Es erwartet dich eine spannende Herausforderung mit viel Gestaltungsspielraum in einem lebhaften und innovativen Gastrobetrieb.

Wir bieten Dir die Möglichkeit in einem familiären, innovativen und dynamischen Team zu arbeiten, Du kannst einen attraktiven Arbeitsplatz erwarten, bei dem du dich kreativ entfaltetst, Weiterbildungsmöglichkeiten geniesst und auf einen langjährigen guten Ruf zurückgreifen darfst.

Haben wir dich begeistert? Dann sende uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

info@haberbueni.ch