

Köchin/Koch EFZ 100% unbefristet per sofort oder nach Vereinbarung

Das Hotel National Bern befindet sich im Herzen von Bern beim Hirschengraben und nur knapp fünf Minuten vom Hauptbahnhof entfernt.

Im National Bern werden ganz unterschiedliche Räume angeboten, welche sich für verschiedene Anlässe aller Art eignen: Theatersaal, Gaststube, Bistro, Cheminée-Stübli, Weinkeller und Hirschengraben-Park.

Unser Küchenteam arbeitet mit frischen, regionalen Produkten. Unsere Speisen werden nach dem Konzept von Slow Food produziert.

Unsere Küche bietet unseren Gästen traditionelle Schweizer- und Berner Spezialitäten an.

Arbeitszeiten von 9.00 -14.00 und von 18.00 - 22.00 Uhr (Montag - Freitag)

Samstag bei Veranstaltungen im Theatersaal.

Sonntag geschlossen.

**Hotel
Restaurant
Theatersaal**

Hirschengraben 24
CH-3011 Bern

Telefon +41 (31) 552 15 15
Telefax +41 (31) 552 15 16

www.nationalbern.ch

Aufgaben

Zubereitung der Speisen nach Rezeptur und Spezifikation

Verantwortung für Ordnung und Sauberkeit im Arbeitsbereich

Sicherstellen einer termingerechten und ordnungsgemässen Auftragsausführung

Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien

Anforderungen

Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin EFZ

Fach- und Berufserfahrung aus einem Produktionsumfeld von Vorteil

Flexibilität

Sorgfältiger und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln

Selbständige und saubere Arbeitsweise (arbeiten nach HACCP Richtlinien)

Gute Deutschkenntnisse (Niveau B2)

Teamplayer, zuverlässig, motiviert

Zubereiten der Speisen nach Rezepturen

Gutes eigenes Zeitmanagement

Bereitschaft Mehrarbeit in der Hochsaison

Gute Kommunikationsfähigkeit sowie Offenheit für Neues

Richtiger Einsatz von Prioritäten

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

National Bern AG

Herr Marco Indelicato

Küchenchef

marco.indelicato@nationalbern.ch

<http://www.nationalbern.ch>