

Das traditionsreiche 3-Sterne Hotel & Restaurant wurde im 2021 saniert und mit Hotelzimmern ergänzt. Unter der neuen Führung bleiben frühere Werte jedoch erhalten. In der Gaststube oder im Garten, unser Betrieb gilt als Plattform des aktiven Dorflebens. Die Küche, gut bürgerlich mit Schweizer Spezialitäten, legt grossen Wert auf Qualität in einem optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Eine/n Koch/Köchin EFZ

Als Koch EFZ umfassen Ihre Aufgaben und Verantwortungen u.A.:

- Erstellen des täglichen Mise-en-place
- Mithilfe bei der Erstellung des Tages- und Wochenangebotes
- Umsetzung des vorgegebenen HACCP-Konzept im Küchen-Bereich
- Unterstützung bei der Ausbildung von Lernenden
- Aktive Teilnahme am und Weiterentwicklung des Schulungskonzeptes

Damit wir unser Team in der Küche optimal besetzen können suchen wir eine/n aufgestellte/n Persönlichkeit mit folgenden Eigenschaften:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ
- Engagierte, motivierte und leidenschaftliche Persönlichkeit
- Selbstständige, saubere, speditive und exakte Arbeitsweise
- Teamfähig und loyal

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So melden Sie sich mit einem kompletten Bewerbungsdossier unter

weder@baeren.be

oder

Hotel & Restaurant Bären
Marktgasse 1
4704 Niederbipp

Ihre Ansprechperson: Lucas Weder, Geschäftsführer