



Für unseren Betrieb an der Stadtgrenze von Bern,
suchen wir ab Oktober oder nach Vereinbarung einen

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

Sie haben Ihre Lehre mit Bravour abgeschlossen und in einigen Betrieben dazu gelernt. Sie möchten Verantwortung auf einem Posten in der Küche übernehmen und mit einem jungen innovativen Team zusammenarbeiten. Durch unsere drei Restaurants können Sie als Koch / Köchin sich individuell einbringen. Sei es klassisch mit den Gerichten in der Gaststube, im Bankett mit vielen Hochzeiten und Feiern oder im Gourmetbereich in der Rôtisserie, wir brauchen immer Köpfe die mitdenken und sich für Gerichte und Lebensmittel interessieren. Dazu arbeiten wir nachhaltig in unserem Restaurant «le caveau» - hier versuchen wir auf hohem Niveau herauszufinden, wohin die Reise in der Gastronomie gehen wird im Bezug auf Ökologie und Umweltbewusstsein.

Unser Betrieb arbeitet für den Gast auf höchstem qualitativem Niveau. Kreativität, Individualismus sowie Teamwork stehen in unserem Küchen- und Serviceteam im Vordergrund. Wir geben auch jungen Menschen die Möglichkeit bei uns die Lehre in der Küche oder im Service zu absolvieren.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit Karrieremöglichkeiten. Dies in einem Unternehmen, welches seit 25 Jahren zur Spitze der Berner Gastronomie gehört. Fühlen Sie sich angesprochen, diese Herausforderung anzunehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Remo Messerli & das Landhausteam freuen sich auf Ihre kreative Bewerbung!

Romantik Hotel Landhaus Liebefeld AG
3097 Liebefeld
info@landhaus-liebefeld.ch www.landhausliebefeld.ch
Tel. 031 971 07 58 Fax. 031 972 02 49