

Wir sind ein kleines Team aus leidenschaftlichen Köchinnen und Köchen aus der Spitzengastronomie, für die es nichts schöneres gibt als täglich aus frischen Produkten, Kräutern und Gewürzen feinste Speisen zu kochen. Die meisten von uns arbeiten von Montag bis Freitag. Wir starten am Morgen. Der Abend und die Wochenenden sind für Familie, Freunde und Hobbies. Unser Fokus liegt auf gesundem Essen. Wir bereiten es auf höchstem Niveau zu und haben dabei viel Freude und Spass, fast immer geht es bei uns fröhlich zu, denn ein gesunder Humor ist uns wichtig. Wir setzen gute Ideen schnell um, sei es in der Küche oder wenn wir uns gegenseitig unterstützen.

Wir freuen uns Dich in unserem Team herzlich aufnehmen zu dürfen. Den Arbeitsbeginn können wir gerne im persönlichen Gespräch abstimmen. Ein guter Einstiegs-Termin wäre **März / April 2019.**

KOCH m/w

DU BIST engagiert und das Kochen ist deine große Leidenschaft. Gesunde Ernährung und das Verarbeiten von frischen Produkten liegt dir sehr am Herzen. Du kochst gerne mit frischen Kräutern und ohne Konservierung- und Convenience Produkte. Du liebst es Verantwortung zu übernehmen und zu organisieren.

DEINE AUFGABEN: Kochen und aktive Mitarbeit in der Küche. Unterstützung bei der Einsatzplanung und Einteilung des Küchenteams. Einhaltung und Überwachung der Hygiene-Standards. Unterstützung bei den Bestellungen. Du bist fokussiert, flink, fit, flexibel und hast das Herz am rechten Fleck. Deine ganze Leidenschaft und Aufmerksamkeit gilt unseren Gästen und unseren Produkten.

WIR BIETEN ein hervorragendes Betriebsklima, sehr gute Bezahlung und die Möglichkeit für Weiterbildung. Innovatives und familiäres Arbeitsumfeld.

DEIN PROFIL: Du hast eine abgeschlossen Ausbildung als Koch und gerne eine Zusatzausbildung als Diätkoch. Du hast einige Jahre Berufserfahrung, vielleicht auch schon erste Führungserfahrungen gesammelt und mindestens 2 Jahre Erfahrung in der "Sterneküche". Du bringst eine hohe Leistungsbereitschaft sowie Gestaltungwillen mit. Mit deiner tollen, lebhaften, freundlichen Ausstrahlung arbeitest du mit viel Freude und Humor im Team.



Gerne beantworten wir Deine Fragen im Vorfeld und freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung:

Christian Gierstorfer, christian.gierstorfer@energy-kitchen.net, Tel.: 031-311 0307, Energy Kitchen AG, Postfach 298, 3000 Bern 7

Erfahre mehr über uns und besuche uns auf www.energy-kitchen.ch oder im Loeb in Bern.