

Commis de Cuisine (w/m)



280 Meter über Bern, autofrei und mit einer eigenen Standseilbahn in fünf Minuten erreichbar. Elf Jahre nach der Eröffnung hat sich der "neue" **Gurten in Bern** als Ausflugsziel und Erlebnisberg etabliert. Immer wieder neue Angebote begeistern eine zunehmende Gästezahl.

Wir suchen per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (w/m)

Ihr Aufgabengebiet

Sie kochen für das à la carte Restaurant Bel Etage, für das Selbstwahlrestaurant Tapis Rouge, für den Bankettbetrieb (20 bis 600 Gäste) und sorgen dafür, dass unsere Gäste den Gurten rundum als Traumberg erleben. Ein sicheres Gespür für überzeugende Qualität, Eigeninitiative sowie Ihre ausgeprägten Gastgeberfähigkeiten sind das Fundament ihrer täglichen Arbeit. Ihr Auge für Details sorgt dafür, dass im Restaurant und an den Buffets das Frischerlebnis jederzeit spürbar ist. Das tägliche Erarbeiten, Einhalten und Kontrollieren von Standards ist nicht lästige Pflicht sondern macht Ihnen Spass.

Unsere Anforderungen

Sie sind gelernter Koch und verfügen über Berufserfahrung in sämtlichen Bereichen der Küche. Wenn Sie bereits Erfahrungen in der Selbstwahlgastronomie, in der à la carte- und Bankettküche mitbringen, eine engagierte aufgestellte Person mit Erfolgswillen sind und hartnäckiges Pflegen von "Kleinigkeiten" zu Ihren Stärken gehört, freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung.

Wir bieten

Sie dürfen davon ausgehen, dass Sozialleistungen, Karriereöglichkeiten und weitere Einrichtungen bei der Migros über dem Durchschnitt liegen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? **Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs.**

Genossenschaft Migros Aare
Frau Karin Aeschbacher, Personelles

