

Das Restaurant «Grill & Pasta Bären Schüpfen » bietet leckere hausgemachte Speisen mit Schwerpunkt Fleisch den Kunden an. Regional, saisonal und frisch – unser Grundsatz. Der «Bären» ist der perfekte Ort für ein stilvolles Abendessen unter Freunden sowie private oder geschäftliche Anlässe.

Per 16. Oktober 2018 oder nach Vereinbarung suchen wir

Koch m/w, 60-100%

Sie bringen folgende Fähigkeiten mit und Sie teilen das Motto: «Wes machsch, machs rächt!»

- Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und/ oder Erfahrung als Koch.
- Sie haben Kenntnis mit dem System Freeze'n'go, Sous vide und Schockfrostern und/oder sind bereit sich dort weiterzubilden
- Sie kochen leidenschaftlich gerne mit Liebe zum Detail und das Kochen ist ihre Passion.
- Sie denken vernetzt, sind fachlich versiert, einsatzbereit und handeln dienstleistungsorientiert und unternehmerisch.
- Sie sind ein Macher und ein Teamplayer.
- Sie haben Freude am Organisieren und Planen.
- Sie freuen sich über die Mitgestaltung der Saison-Hitkarte
- Sie helfen Bankette und Events zu planen und durchzuführen.
- Sie bewirtschaften die Waren und kontrollieren die eingehenden Lieferungen
- Sie schätzen die familiäre Atmosphäre.
- Sie übernehmen Verantwortung für die Qualität (Hygienestandard, HACCP, interne Richtlinien).
- Sie arbeiten Hand in Hand mit unseren andern Geschäftszweigen zusammen (Service, Produktion, Metzgerei, Märkt, Online-Shop, Catering, Laden)
- Sie interessieren sich für das Fleisch- und Wursthandwerk.

Gäste schätzen am Betrieb die regionale und marktfrische Küche. Manche Gäste kennen diese Produkte-Philosophie auch von unserer überregional bekannten Metzgerei. Zudem wartet auf Sie ein junges Team, innovative Gastgeber, welche mit viel Leidenschaft und Professionalität arbeitet. Das a la carte Restaurant hat Donnerstags bis Samstag, jeweils Abends geöffnet. Zudem ist der Betrieb in der Region führend bei der Durchführung von massgeschneiderten Banketten, Anlässen und Themen-Abenden.

Arbeitszeiten: Sonntag und Montag frei, Dienstag und Mittwoch Tagesdienst. Donnerstag, Freitag und Samstag Abenddienst.

Ideal für junge Berufsleute, welche sich weiterentwickeln wollen, sei es kochtechnisch oder eine andere Ausbildung neben dem Planbaren 60-100% Pensum im Betrieb absolvieren wollen.

Weitere Informationen zu unserem Betrieb finden Sie unter www.baerenschuepfen.ch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an info@baerenschuepfen.ch