

Herzlich willkommen!



Für unser Restaurant direkt an der Aare in der Stadt Bern, suchen wir für unser Küchenteam ab dem **15. März 2025 oder nach Vereinbarung:**

**1 Chef de Partie (m/w) mit EFZ
und
1 Sous Chef (m/w) mit EFZ**

Frische Teigwaren herstellen, am Smoker grillieren, regionale Produkte benutzen und mit uns neue Trends setzen in einer schönen, grossen Küche.
Das ist, was wir täglich leben.

Sie haben schon in ähnlicher Anstellung oder einige Jahre als Chef de Partie gearbeitet, lieben es im Team zu arbeiten, haben Freude am Kochen und behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Übersicht?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail!

Mike Hersberger und Stefan Ruprecht

dampfzentrale@taberna.ch www.restaurant-dampfzentrale.ch