



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:
KOCH/KÖCHIN EFZ (M/W/D)

In Biel/Bienne, der grössten zweisprachigen Stadt der Schweiz, betreiben wir das Restaurant Palace. Der Gastrobetrieb gehört der EHC Biel Gruppe an und untersteht deren Leiter Gastronomie. Das Restaurant Palace bietet vorwiegend frisch zubereitete Spezialitäten aus Europa im Style und in der Brasserie an.

Deine Aufgaben:

- Selbstständiges Arbeiten auf verschiedenen Posten in der Küche
- Zubereitung von frisch zubereiteten Speisen im Tages- und Eventgeschäft
- Sicherstellung einer konstant hohen Qualität der Gerichte
- Unterstützung bei der Vorbereitung (Mise-en-Place)
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Zusammenarbeit mit dem Küchenteam für einen reibungslosen Ablauf

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Lehrgängerinnen und Lehrgänger sind herzlich willkommen
- Gute Deutsch- und/oder Französischkenntnisse in Wort
- Freude und Leidenschaft am Beruf
- Kreative und motivierte Persönlichkeit
- Flexible, selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Selbstsicheres Auftreten und Verantwortungsbewusstsein
- Teamgeist und Hilfsbereitschaft
- Gepflegtes Auftreten

Wir bieten dir:

- Sonntage und Feiertage frei
- 5 Wochen Ferien (davon 2 Wochen Betriebsferien)
- Faire und zeitgemässe Entlohnung
- Jahresvertrag
- Ein familiäres Arbeitsumfeld mit einem motivierten Team
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem vielseitigen Gastronomiebetrieb



Nous recherchons dès à présent ou pour une date à convenir un-e

CUISINIER/CUISINIÈRE CFC (H/F/D)

Situé à Biel-Bienne, la plus grande ville bilingue de Suisse, le Restaurant Palace fait partie du groupe EHC Biel, sous la direction de son responsable gastronomie. Notre établissement de style brasserie propose des spécialités d'inspiration européenne, préparées sur place avec des produits frais, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Tes tâches :

- Travail autonome sur différents postes en cuisine
- Préparation de plats frais pour le service quotidien et les événements
- Garantie d'une qualité constante des plats préparés
- Participation aux travaux de préparation (mise-en-place)
- Respect des normes d'hygiène et de qualité (HACCP)
- Collaboration avec l'équipe de cuisine pour assurer un déroulement optimal

Ton profil :

- Formation achevée de cuisinier/cuisinière CFC
- Les candidates et candidats sortant d'apprentissage sont les bienvenus
- Français et/ou allemand oral
- Plaisir et passion pour le métier
- Personnalité créative et motivée
- Flexible, autonome et fiable dans son travail
- Assurance et sens des responsabilités
- Esprit d'équipe et serviable
- Apparence soignée

Nous t'offrons :

- Les dimanches et jours fériés libres
- 5 semaines de vacances (dont 2 semaines fixes en été)
- Une rémunération équitable selon la CCNT
- Un contrat à l'année
- Un environnement de travail familial avec une équipe motivée
- Une activité variée au sein d'un établissement gastronomique dynamique

PALACE

www.restaurantpalace.ch

Avons-nous suscité ton intérêt ?

Dans ce cas, nous attendons avec plaisir ta candidature complète à :

www.restaurantpalace.ch

office@restaurantpalace.ch, Contact : Chantal Bühler, Tél. 078 743 05 03