

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:
SOUS CHEF (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:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ (mindestens 3 Jahre Berufserfahrung)
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Gute Deutsch- und/oder Französischkenntnisse in Wort
- Leidenschaft für den Beruf
- HACCP-Zertifizierung

Dein Profil:

- Kreativ und flexibel
- Selbstsicher und selbstständig
- Teamorientiert und hilfsbereit
- Belastbar und stressresistent
- Gepflegtes und professionelles Auftreten

Wir bieten dir:

- Fixer freier Sonntag
- 5 Wochen Ferien (davon 2 Wochen Betriebsferien)
- Faire und zeitgemässe Entlohnung
- Jahresvertrag mit langfristiger Perspektive
- Junges, dynamisches und motiviertes Team

PALACE

www.restaurantpalace.ch

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
office@restaurantpalace.ch, Kontakt: Chantal Bühler, Tel. 078 743 05 03

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

SOUS-CHEF (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 :

- Formation de cuisinier/ère achevée avec un CFC (minimum 3 ans d'expérience professionnelle)
- Expérience dans la gestion du personnel
- Bonnes connaissances de l'allemand et/ou du français à l'oral
- Passion pour ce métier
- Certification HACCP

Ton profil :

- Créatif(ve) et flexible
- Sûr(e) de soi et travaillant de façon autonome
- Disposant de l'esprit d'équipe et serviable
- Résistant(e) au stress et capable de travailler sous pression
- Présentation soignée et professionnelle

Ce que nous offrons :

- Dimanches libres
- 5 semaines de vacances, dont 2 durant la fermeture annuelle
- Une rémunération équitable et adaptée aux standards actuels
- Un contrat annuel avec des perspectives à long terme
- Une équipe jeune, dynamique et motivée

PALACE

www.restaurantpalace.ch

Avons-nous suscité ton intérêt ?

Dans ce cas, nous attendons avec plaisir ta candidature complète à : office@restaurantpalace.ch, Contact: Chantal Bühler, Tél. 078 743 05 03