



## STELLENBESCHREIBUNG

<b>Stelleninhaber</b>	N. N.
<b>Stellenbezeichnung</b>	Koch/Chef de Partie (m/w/d)
<b>Vorgesetzter</b>	Küchenchef
<b>Wird vertreten durch</b>	Köche
<b>Ziel der Stelle</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Umsetzung einer zeitgerechten, kreativen, effizienten und qualitativ hochstehenden Küche in den beiden Restaurants (15 Gault Millau Punkte)</li></ul>
<b>Aufgaben/ Verantwortung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Herstellung und Zubereitung von Speisen unter Einhaltung von Rezepturen sowie der betrieblichen Qualitätsstandards und der Lebensmittelverordnung</li><li>• Sach- und fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und Einrichtungen</li><li>• Einhaltung der Hygiene- und Reinigungsvorschriften</li><li>• Fachliche Anleitung an Köche, Hilfsköche, Hilfskräfte</li><li>• Mithilfe bei der Ausbildung der Lehrlinge</li><li>• Kontrolle der angelieferten Lebensmittel auf Menge, Qualität und Temperatur</li></ul>
<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abschluss Koch EFZ</li><li>• Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung</li><li>• vorzugsweise Erfahrung in der gehobenen französischen Küche</li><li>• gute Umgangsformen, gepflegtes Äusseres</li><li>• selbständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise</li><li>• Interesse am Beruf und die Bereitschaft, das spezifische Fachwissen zu erweitern</li><li>• gute Belastbarkeit</li><li>• Teamfähigkeit, Kollegialität</li><li>• Ehrlichkeit, Loyalität</li></ul>

Burgdorf,

\_\_\_\_\_  
Marvin Portmann  
Hoteldirektor

\_\_\_\_\_  
Christian Bolliger  
Küchenchef