

Wir suchen Dich

**Koch | Köchin EFZ | 100 %
Chef de Partie Saucier**

Per Mai 2026
oder nach
Vereinbarung

Über uns

Ein innovativer Betrieb in Steffisburg – lebhaft, herzlich, kreativ.

Deine Aufgaben

- Verantwortlich für den Saucier Posten
- Produktion für a la carte, Bankett & Catering
- Selbstständiges Arbeiten und Vorbereiten
- Bestellwesen für den Saucier Posten
- Mitgestaltung der Speisekarten
- Mithilfe auf anderen Posten
- Arbeiten im Mittag- & Abendservice mit Zimmerstunde
- Einhalten der HACCP & allgemeine Sicherheitsvorschriften

Dein Profil

- Ausbildung als Koch EFZ
- Erfahrung auf dem Saucier Posten, oder in vergleichbaren Positionen
- Deutsch in Wort & Schrift
- Effizient, zuverlässig, teamfähig, flexibel, zielorientiert

Was du bekommst

- Nur 1/3 BVG Abzug anstelle 50 %
- Nach zwei Arbeitsjahren 5 zusätzliche Ferientage pro Jahr
- lebhafter & moderner Arbeitsplatz
- Sonntag frei
- Viel Abwechslung
- Einen wilden und einzigartigen Haufen Teamkollegen
- Mitarbeiterschulung & Weiterbildungsmöglichkeiten
- Reduktion in den Partnerbetrieben (Krone Thun & Vennerhus Grosshöchstetten)
- Viele Vergünstigungen dank der Thunersee Staff-Card
- Sonderkonditionen in verschiedenen Schweizer Hotels durch Staffdeals
- Faire Trinkgeldregelung
- Anstellung gemäss L-GAV
- Gratis Mitarbeiterparkplatz & nur 10 Meter zum Öv



HOTEL & RESTAURANT☆☆☆
SCHÜTZEN
STEFFISBURG

- ✓ Sonntag frei
- ✓ Kollegiales Umfeld
- ✓ Mitarbeiter-Events
- ✓ Gratis Parkplatz
- ✓ Weiterbildungen
- ✓ Raum für Ideen
- ✓ lockere Stimmung
- ✓ Abwechslung
- χ Langeweile
- χ Steife Hierarchie

Melde dich per E-Mail bei
Sarah Stübi
(ss@schuetzen-steffisburg.ch)