



Das Sillerenbühl Restaurant ist ein lebhafter Betrieb. Mit rund 1000 Innen- und Aussenplätzen bedienen wir unsere Gäste auf höchstem Niveau. Die Silleren Stube und die komfortable Laube sind mit rund 120 Plätzen bedient. Auf der sonnigen Terrasse befindet sich zudem noch ein bedientes Bistro. Unsere Gäste schätzen den schnellen à-la-carte Service, die hohe Qualität, das gute Preis-Leistungsverhältnis und natürlich die abwechslungsreiche Speisekarte.

Für unseren Tagesbetrieb suchen wir ab **ca. 20. Dezember 2019** bis Ende Wintersaison:

Ein/e Chef de Partie Entremetier oder Commis de Cuisine Entremetier

Aufgabengebiet:

Sie helfen tatkräftig in der Küche mit und sind verantwortlich für das Entremetier. Zusätzlich unterstützen Sie unsere Mitarbeitenden in hektischen Zeiten auch in anderen Bereichen.

Anforderungen:

Eine Kochausbildung oder diese soeben abgeschlossen
Flexibel um auf allen Posten einsetzbar zu sein
Schätzen auch den Gästekontakt
Unkomplizierte Art und Teamplayer
einwandfreie Deutschkenntnisse

Trifft dies auf Sie zu? Dann suchen wir genau Sie!

Über Ihre Bewerbung per e-mail oder per Post freuen wir uns!

Sillerenbühl Restaurant
Silvia Hersche
Bonderlenstr. 4
3715 Adelboden
info@sillerenbuehl.ch