



Enge

Erholsames Schlafen.
Gutes Essen.

Nach erfolgreicher Wiedereröffnung suchen wir per
1.3.2025 oder nach Vereinbarung

Chef de Partie (Koch EFZ) 100%

(m/w)

Gasthof Enge

Im Gasthof Enge sind alle herzlich
willkommen, die eine Schweizer
Küche mit regionalen Produkten,
frische Ideen, einen herzlichen
Service und gemütliche Zimmer
schätzen.

Gasthof Enge

Markus Krell, Gastgeber

Engestrasse 1, 4563 Biberist

www.gasthofenge.ch

Telefon 032 623 70 77

markus.krell@gasthofenge.ch



Bewerbungen gerne
per Mail an:

Lifestones GmbH

Stéphanie Rovati

3250 Lyss

Telefon 079 845 37 70

stephanie.rovati@lifestones.ch

Ihr Aufgabenbereich:

- Sie stellen auf Ihrem Posten die Mlse-en-Place für den à la carte sowie Bankettbereich bereit und bereiten die Gerichte auf dem jeweiligen Posten (Entremetier, Saucier, Gardemanger) gemäss den Vorgaben des Küchenchefs zu.
- Einhaltung aller Hygienevorschriften und betriebsinternen Standards
- Bei Bedarf Mithilfe bei der Bewirtschaftung des Warenlagers und des rückwärtigen Bereiches.
- Teilnahme an internen Schulungen

Ihr Anforderungsprofil:

- Berufslehre EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung in Zubereitung von klassischen Schweizer Spezialitäten
- Exakte Arbeitsweise gemäss Vorgaben des Küchenchefs
- Teamplayer und kollegiales Verhalten am Arbeitsplatz
- Gute Deutschkenntnisse
- Gepflegtes Erscheinungsbild und Pünktlichkeit

Es erwartet Sie ein **inhabergeführter Gasthof** mit 21 Hotelzimmern, 80 Plätzen im Restaurant und 60 Plätzen auf der schönen Gartenterrasse. Unsere Küche verwöhnt die Gäste mit einem traditionellen **Schweizer Speiseangebot sowie Spezialitäten aus aller Welt**. Wir legen Wert auf **saisonale und regionale Produkte**.

Wenn Sie unsere Gäste mit Ihrem Wirken und **frischen Ideen** bereichern wollen, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

← zHd. von Stéphanie Rovati.

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag.

Auf bald in der Enge!

Ihr Gastgeber, Markus Krell