



Lehrstelle Lernender Koch w/m

per August 2024



Das Fischerstübli befindet sich im Herzen des Mattequartiers in Bern und unser Aushängeschild sind unsere verschiedenen Tatarreationen.

Mit deiner Arbeit überraschst du unsere Gäste täglich aufs Neue. Du planst den Tagesablauf, nimmst frische und vorbereitete Produkte entgegen und kontrollierst, ob die Qualität einwandfrei ist. Du lernst, wie man aus Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und auf dem Teller attraktiv anrichtet.

- Du arbeitest gern im Team
- Bewahrst in hektischen Situationen einen kühlen Kopf
- Bist gerne kreativ
- Hygiene und Ordnung sind dir wichtig
- Du probierst gerne neue Nahrungsmittel aus

Aufgaben:

- Bereitstellung der Mise en Place für den Mittags- und Abendservice
- Zubereitung der Menüs und à la carte Speisen
- Einhalten des Hygienekonzepts nach HACCP
- Allgemeine Reinigungsarbeiten

Was wir bieten:

- SO & MO Ruhetag
- Sehr familiäres Team
- Wertschätzendes Betriebsklima mit DU – Kultur
- Offenheit für Kreativität und neue Ideen

Haben wir dein Interesse geweckt?

Starte deine Zukunft mit uns. Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

Restaurant Fischerstübli
Sebastien Arnoux
Gerbergasse 41, 3011 Bern, 031 311 03 04
restaurant@fischerstuebli.ch