



*Hesch scho mau öppis vo üs ghört?  
Ja, wir sind die vom Länggass-Berg. Veranstaltungen sind unsere Leidenschaft. Deshalb organisieren wir jährlich über 400 Konzerte, Partys oder Kundenanlässe und bewirten dabei über 140'000 Besucher:innen. Bei uns läuft was.*

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine engagierte Persönlichkeit als

## **Küchenchef:in EFZ 80-100% oder Koch/Köchin mit Führungserfahrung für Co-Leitung**

### **Deine Aufgaben**

- Du willst immer nur das Beste für deine Gäste?
- Du hast Spass an der regionalen Küche und Freude am Bekochen unserer Gäste, Künstler:innen und Mitarbeitenden in Gustavs Biergarten?
- Neben der à la carte Küche, ca. 60 Innen-Sitzplätze und 80 Aussen-Sitzplätze, bereitest du auch Bankette bis zu 300 Personen, Apéros und Grillbuffets zu.
- Dein Engagement, deine Ideen und deine Leidenschaft für die Gastronomie kannst du bei uns einbringen.
- Du unterstützt unseren Leiter Gastronomie in der täglichen Arbeit sowie in der Planung und Führung der Mitarbeitenden.
- Unser Küchenteam besteht aus 4 Personen.
- Eine Co-Leitung wäre zusammen mit unserem aktuellen Stv. Chefkoch möglich – mit einer Aufteilung nach Bereichen.

### **Dein Profil**

- Du verfügst über eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin EFZ und konntest bereits mindestens 2 Jahre deine Erfahrung im Beruf und der Küchenleitung sammeln.
- Du schätzt die Abwechslung zwischen à la carte und Bankettküche.
- Du bist eine selbständige und motivierte Person und du behältst auch in hektischen Momenten den Überblick und die Ruhe.
- Du arbeitest gerne im Team.
- Unregelmässige Arbeitszeiten, insbesondere an den Wochenenden und Feiertagen machen dir nichts aus.
- Gute mündliche Deutschkenntnisse sind Voraussetzung.



**BIERHÜBELI**



### **Wir bieten Dir**

Einen sicheren Arbeitsplatz mitten in der Stadt Bern  
mit ÖV-Anschluss direkt vor dem Haus.

Anstellungsbedingungen nach dem  
Gesamtarbeitsvertrag L-GAV.

Keine Zimmerstunde.

Einen Job in einem jungen und motivierten Team  
mit spannendem Umfeld.

5 Wochen Ferien,

davon 1 Woche Betriebsferien jeweils im Januar.

Einen zusätzlichen Monatslohn ab dem 5. Dienstjahr.

Keine pauschalen Essensabzüge,  
dafür monatliche Fixspesen sowie  
Einkaufsvergünstigungen.

### **Dein Eintritt**

Sofort oder nach Vereinbarung

### **Art des Vertrages**

Festanstellung 80-100%, unbefristet

### **Öffnungszeiten Restaurant**

Dienstag – Samstag

Bankette und Actcaterings können auch ausserhalb  
der ordentlichen Öffnungszeiten stattfinden.

### **Alles klar?**

Lorene Wirth freut sich auf dein komplettes Bewerbungsdossier:  
Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnisse,  
Diplome und ein aktueller Strafregisterauszug (bestellen und  
nachreichen innerhalb zwei Wochen möglich)

Es werden ausschliesslich komplette  
Unterlagen berücksichtigt.

Lorene Wirth, Human Resources

E-Mail: [jobs@bierhuebeli.ch](mailto:jobs@bierhuebeli.ch)

Tel: +41 79 636 30 50

### **Weitere Informationen**

[www.bierhuebelifamilie.ch](http://www.bierhuebelifamilie.ch)

[www.bierhuebeli.ch](http://www.bierhuebeli.ch)



**BIERHÜBELI**

