



ALPENBLICK ADELBODEN

RESTAURANT · BISTRO

Alpenblick, das bedeutet die Verbindung von Tradition und Moderne, von Qualität und Kreativität, von Schnelligkeit und Gemütlichkeit. Ob vorne im Bistro oder hinten in der «Stuba», der Gast entdeckt immer wieder Neues in diesem Restaurant, das seine Sinne und den Gaumen entzückt. Ausgezeichnet mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Stern von Guide Michelin.

Zur Verstärkung unserer Küchenteams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de Cuisine oder Chef de Partie

m/w, 100%

Ihren Beruf üben Sie mit Innovation und Begeisterung aus. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre. Auch in hektischen Situationen bewahren Sie Ruhe und behalten den Überblick. Teamfähigkeit, Flexibilität und Selbstständigkeit runden Ihr Profil ab. Wenn kochen für Sie nicht nur ein Handwerk, sondern Ihre Passion ist, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen.

Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe mit familiärer Arbeitsatmosphäre. Ein motiviertes und gut eingespieltes Team wartet auf Sie.

Weitere Informationen zu unserem Betrieb finden Sie unter www.alpenblick-adelboden.ch

Wenn wir Ihr Interesse geweckt habe, bitten wir Sie, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zukommen zu lassen.

Restaurant Alpenblick AG
Björn Inniger
Dorfstrasse 9
3715 Adelboden
033 673 27 73
info@alpenblick-adelboden.ch

JRE
JEUNES RESTAURATEURS