Das Restaurant ecluse ist ein einzigartiges Projekt für andersdenkende, anpackende und innovative Mitarbeiter/innen! Ecluse beschreibt eine Welt für sich, in der die besten Produkte aus 50-60 km Umkreis bezogen werden und ohne Kompromisse in höchster Qualität auf den Teller kommen.

Als Verstärkung für unser Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n kreative/n und leidenschaftliche/n Gastronomen/in für folgende Stelle

Chef de partie (w/m) 80 - 100%

Du bist

- passionierter Koch, Vorbild & Teamplayer aus Leidenschaft sowie Genussmensch

... und bringst mit

- abgeschlossene Berufslehre
- 1 - 2 Jahre Erfahrung als Koch + von Vorteil mit erster Führungserfahrung
- selbständige Arbeitsweise
- hohe Qualitätsansprüche
- neue, kreative und abwechslungsreiche Ideen
- hohe Flexibilität
- Spass und Leidenschaft für das Kochen
- Freude an Abwechslung, Innovation und einem lebendigen Arbeitsumfeld

Wir bieten

Eine Welt in der Nachhaltigkeit, Qualität und Kreativität zuoberst stehen. Ein Zero-Waste Konzept, vom Anbau über den Transport, die Verarbeitung, Wiederverwertung und das Recycling. Ein in sich schliessender Kreislauf. Unser langfristiges Ziel. Werde Teil davon und beteilige dich aktiv an der Umsetzung. Wir verarbeiten ganze Tiere und arbeiten eng mit unseren Lieferanten zusammen.

"Von der Erde auf den Teller und zurück zur Erde – Alles ist verbunden
Tout est connecté"

Nice to know:

- 5 Tage Woche (zwei fixe Ruhetage SO/MO)
- Sitzplätze innen & aussen 75
- begehbarer Weinschrank
- denkmalgeschütztes Gebäude / ehemals Uhrenfabrik
- grosser Garten (inkl. eigener Gemüse- & Kräutergarten, Outdoor-Küche)
- nahe Bahnhof, neben Elfenau-Park

Über uns: www.genussspecht.ch

Möchtest du Teil unseres Kreislaufes werden und mehr über unsere Zukunftspläne erfahren? Bewirb dich jetzt auf jobs@genussspecht.ch und erlebe Gastronomie der Zukunft.

Wir freuen uns sehr auf deine Bewerbung!

Laura & Sandro