



PALACE
LIFESTYLE RESTAURANT

Thomas-Wytenbach-Strasse 2
2502 Biel/Bienne
Tel. 032 313 22 22
www.restaurantpalace.ch

Le PALACE - LIFESTYLE RESTAURANT est un lieu de rendez-vous gastronomique prisé à Bienne. Pour vous choyer avec un menu gastronomique dans son espace stylé ou avec un plat de la carte brasserie, le Palace a l'offre idéale pour chaque hôte. Des plats variés de France et d'Italie sont préparés avec des produits frais de la région. La carte des vins du Palace séduit par sa diversité équilibrée de vins abordables et grands vins ainsi que par ses raretés et ses crus exclusifs. Chaque hôte y trouve le vin à son goût.

Pour la gestion de notre équipe de cuisine, nous cherchons une ou un

cheffe cuisinière ou chef cuisinier 100%

Tu es une personne créative pleine d'idées et tu souhaites développer une culture gastronomique de haut niveau au sein de notre équipe ? Nous nous réjouissons de faire ta connaissance !

Ton domaine d'activités en tant que cheffe cuisinière ou chef cuisinier :

- Gestion et organisation de l'ensemble du service de cuisine
- Élaboration de l'offre culinaire
- Achat de marchandises dans une optique de gestion d'entreprise et calcul optimal des prix
- Formation et perfectionnement des personnes en apprentissage et du personnel
- Collaboration active à tous les postes
- Contrôle du respect constant de la qualité des mets et du concept d'hygiène

Nos exigences :

- Formation professionnelle de cuisinière/cuisinier CFC
- Expérience dans le domaine gourmet, gastronomie haut de gamme ou hôtellerie de luxe
- Vocation de prestataire de services et sens marqué de la qualité
- Disposition à travailler selon des horaires irréguliers (dimanche libre)
- Loyauté / fiabilité / flexibilité et concrétisation opérationnelle
- Capacité à garder une vue d'ensemble et à maintenir le niveau de performance sous pression
- Personnalité ouverte avec un esprit d'équipe, de l'engagement et de la créativité

Nous offrons :

- Un environnement de travail varié et passionnant
- La possibilité de façonner le développement de l'entreprise
- Une équipe jeune et dynamique passionnée de gastronomie
- Des possibilités de perfectionnement

Avons-nous éveillé ton intérêt ?

Dans ce cas, fais-nous parvenir ton dossier de candidature par mail à ruschy.gruenig@tissotarena.ch

Pour de plus amples informations, contacte Ruschy Grünig, chef HC Bienne Gastro (079 352 90 52).