



Ein Name im Oberaargau seit 1646, Bären Madiswil. In unserem idyllischen Garten verleihen wir unseren Gästen im Sommer ein Ferienfeeling und dies nicht nur dank der leckeren Speisen auf unserer Karte. Fondue oder sonstige urchige Spezialitäten servieren wir in den kälteren Monaten im Kartoffelkeller oder laden auf ein gemütliches Apéro im Weinkeller ein. In unseren 11 Hotelzimmer beherbergen wir Gäste aus verschiedenen Ländern.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir ab Mai oder nach Vereinbarung eine/einen

Köchin / Koch EFZ 80-100%

Ihr Profil

- Arbeitserfahrung als Koch in der Gastronomie
- Hervorragende Organisationsfähigkeit
- Motivation und Freude an der Arbeit
- Gute Kenntnisse in Deutsch
- Abgeschlossene Berufslehre als Koch / Köchin EFZ oder vergleichbar

Ihre Aufgaben / Ihr Verantwortungsbereich

- Zubereitung von hochwertigen Speisen
- Mitverantwortlich für die Qualitäts- und Prozesssicherung
- Selbständiges Führen eines Postens
- Einbringen von eigenen Ideen bei der Erstellung des Warenangebotes
- Mithilfe beim Einkauf und der Lagerbewirtschaftung
- Umsetzung der Hygienevorschriften nach HACCP

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und vielseitige Stelle, in einem jungen, dynamischen Team. Sie bekommen die Möglichkeit sich aktiv in der Küche mit Ideen und Vorschlägen zu positionieren. Parkplätze stehen den Mitarbeitern kostenlos zur Verfügung. Sie haben jeweils Ferien über Weihnachten und Neujahr und zwei fixe Ruhetage mit Sonntag und Montag. Sind Sie bereit Teil der Bärenbande zu werden?

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns, Sie bei einem Gespräch persönlich kennen zu lernen.

Landgasthof Bären AG

Familie Binnemann & Stutz