

le bistrot de
L'ÉPIS TAFF'
TARTARE 🍴 STREET FOOD

Pour son nouvel établissement à Bienne, L'Épis Taff' Vieille Ville Sàrl recherche

UN/ E CHEF DE PARTIE 100%
DÈS LE 1^{ER} SEPTEMBRE 2024



VOS RESPONSABILITÉS

Pour la cuisine du restaurant ainsi que pour le take-away :

- préparation des mets pour le restaurant et la vente à l'emporter
- service du restaurant (midi et soir)
- gestion des stocks et commandes en absence du chef
- gestion des services et de l'équipe en absence du chef
- nettoyages de la cuisine après le service
- réception des marchandises + tenir l'économat et le back-office propre et ordré
- entretien des installations et du matériel (chambres froides, four, ventilation, stock, food truck, etc.)



QUALITÉS REQUISES

- CFC de cuisinier ou équivalent et expériences en cuisine.
- Expérience en gestion de cuisine et gestion d'équipe.
- Connaissances de la gastronomie et des bons produits du Terroir
- Travail soigné & propre + excellente discipline nécessaire au quotidien en cuisine
- Esprit d'équipe, dynamique et réactif.

Le bistrot de L'EPIS TAFF'

TARTARE 🍴 STREET FOOD



NOUS VOUS OFFRONS

- Un contrat à durée indéterminée dès le 1er septembre 2024
- Un poste intéressant, varié et valorisé au sein d'une entreprise très dynamique dont le succès est bien établi depuis 9 ans.
- Des perspectives de développements humain et professionnel... l'entreprise aime aussi grandir, découvrir et innover !
- Un cadre de travail idéal dans un nouvel établissement : concept innovant, en vieille ville de Bienne, infrastructures de qualité.
-
-

Si notre offre d'emploi vous intéresse, il vous suffit de nous envoyer un mail de motivation avec votre CV à bienne@epis-taff.ch

Dans ce mail, dites-nous -entre autre -pourquoi vous êtes la personne parfaite pour ce job 🤗

Candidature à envoyer uniquement par email !

Coordonnées du restaurant:

Le Bistrot de L'Epis Taff'
Rue des Maréchaux 1
2503 Bienne

www.epis-taff.ch
bienne@epis-taff.ch

