



Für unseren Betrieb an der Stadtgrenze von Bern,
suchen wir ab Juli 2025 oder nach Vereinbarung einen

Pâtissier / Chef de Partie Pâtisserie (m/w 80-100%).

Sie haben Koch EFZ sowie Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ gelernt und lieben die Produkte, mit denen Sie arbeiten. Sie möchten Verantwortung auf einem Posten in der Küche übernehmen und mit einem innovativen familiären Team zusammenarbeiten. Durch unsere drei Restaurants können Sie sich als Pâtissiere bzw. Köchin individuell einbringen. Sei es klassisch mit den Gerichten in der Gaststube, im Bankett mit vielen Hochzeiten und Feiern oder im Gourmetbereich in der Rôtisserie. Wir in unserem Team sind «food nerds» und wollen immer das Beste aus regionalen Produkten heraus holen. Dazu arbeiten wir nachhaltig in unserem Restaurant «le caveau» - hier versuchen wir auf hohem Niveau herauszufinden, wohin die Reise in der Gastronomie gehen wird im Bezug auf Ökologie und Umweltbewusstsein.

Unser Betrieb hat sich von Gourmetpunkten abgehoben (ehemals 17 GM) und arbeitet für den Gast auf höchstem qualitativem Niveau. Kreativität, Individualismus sowie Teamwork stehen in unserem Küchen- und Serviceteam im Vordergrund. Wir geben auch jungen Menschen die Möglichkeit bei uns die Lehre in der Küche oder im Service zu absolvieren.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit Karrieremöglichkeiten. Dies in einem Unternehmen, welches seit 25 Jahren zur Spitze der Berner Gastronomie gehört. Fühlen Sie sich angesprochen, diese Herausforderung anzunehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Tom Christen & das Landhausteam freuen sich auf Ihre kreative Bewerbung!

Romantik Hotel Landhaus Liebefeld AG
3097 Liebefeld
info@landhaus-liebefeld.ch www.landhausliebefeld.ch
Tel. 031 971 07 58 Fax. 031 972 02 49