

Das Hotel Berchtold & B5 ist eine aktive und innovative Unternehmung mit verschiedenen Gastronomielokalitäten und einer zentral gelegenen Beherbergungsstätte. Zur Gruppe gehören das 3\* Superior Hotel Berchtold, das beliebte Berchtold-Restaurant, die trendige und gut besuchte Bar «B5 to be», das Bistro B5 und Lädeli B5 to go.

*Zur Ergänzung unseres Küchen-Teams Hotel Berchtold, suchen wir nach Vereinbarung einen motivierten, belastbaren Teamplayer als:*

## Koch / Köchin 100% (m/w/d)

### Ihre Hauptaufgaben

- Professionelle Zubereitung der warmen und kalten Speisen
- Effiziente und sorgfältige Fertigung während den Servicezeiten
- Fachgerechte Lagerung und hygienische Weiterverarbeitung des Warenkorbes
- Allgemeine Reinigungs- und Aufräumarbeiten sowie Mithilfe im Office
- Einhaltung der HACCP-Vorschriften sowie laufende Kontrolle der Prozesse

### Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ
- Sie bringen Berufserfahrung inklusive Lehre mit
- Sie sind eine offene und initiative Persönlichkeit
- Sie arbeiten gerne selbstständig und strukturiertes Arbeiten
- Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse
- Professionelles Auftreten sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild setzen wir voraus
- Sie sind ein kreativer Kopf und sind neuen und hausgemachten Produkten gegenüber offen
- Sie sind ein Teamplayer, herzlich und pflichtbewusst

Es erwartet Sie eine anspruchs- und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen und dynamischen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto und Zeugnisse) per E-Mail an folgende Adresse:

Techpharma Management AG, Hotel Berchtold, Direktor, Reto Zuberbühler, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf  
[reto.zuberbuehler@hotel-berchtold.ch](mailto:reto.zuberbuehler@hotel-berchtold.ch)