

BONGÉNIE

Chef de partie en cuisine et en pâtisserie CDI 100%

Depuis plus de 130 ans, l'entreprise familiale Bongénie incarne une mode intemporelle et audacieuse en présentant des collections haut de gamme et contemporaines au sein de ses 16 boutiques, situées au cœur des plus grandes villes de Suisse.

L'exigence de qualité et l'excellence ne se limitent pas à nos créations et impliquent une attention particulière à nos collaborateurs, véritables ambassadeurs de notre succès.

Forts de notre expérience et portés par une culture d'entreprise tournée vers l'innovation et l'avenir, nous offrons un environnement de travail stable, dynamique et diversifié, qui valorise l'inclusion et la responsabilité.

Au Bongénie, nous faisons du développement personnel et de l'évolution une priorité.

Pour renforcer notre équipe bien établie au BG Café de Genève, nous recherchons une personne de suite ou à convenir en qualité de

Chef de partie – pâtissier à 100 % (F/H)

Notre restaurant accueille, du lundi au samedi, une clientèle très diversifiée et nous proposons une carte qui sait allier une cuisine contemporaine et traditionnelle avec une brigade de 6 personnes.

Votre profil :

Expérience confirmée dans un poste similaire,
Connaissance confirmée également en pâtisserie (buffet et service sur assiette)
Précision, créativité et constance dans le travail,
Résistance au stress et au « coup de feu »
Stabilité, fiabilité et ponctualité,
CFC de cuisinier/ière,
Maîtrise des règles hygiène HACCP
Gestion des commandes pour son poste
Connaissance dans le roulement des marchandises et des stocks

Nous offrons :

Bonnes conditions salariales et de travail
Travail en journée
Congés le dimanche et deux ½ journées
Travail en équipe
Travail en continu de 8H à 17H

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature complète avec photo par e-mail à spiaget@bongenie.ch

Seuls les dossiers correspondant au profil recherché recevront une réponse.