



Wir suchen ab 1. Juni 2026 oder nach Vereinbarung CHEF DE PARTIE - 100%

Deine Aufgaben

Selbständiges Führen eines Posten
im à la Carte und Bankettgeschäft
auf GaultMillau Niveau

Allgemeine Mise en Place-Arbeiten,
Produktion und Zubereitung

Mitbetreuung der Lernenden

Dein Profil

Abgeschlossene Lehre als
Koch/Köchin EFZ

Interesse für und Erfahrung in der
gehobenen Gastronomie

Kreativität und Leidenschaft für die
Kochkunst

Jetzt bewerben!

Bist du interessiert? Dann freuen wir
uns auf deine Bewerbungsunter-
lagen.

Bei Fragen stehen wir unter:
+41 31 332 56 44 zur Verfügung
E-Mail: hr@sportgastro.ch

Wir bieten

Einen Arbeitsplatz im 9. Stock mit
phänomenaler Aussicht und
genügend Tageslicht

Sonntag und Montag Ruhetag

Attraktiver Samstag; Arbeiten erst
ab 14.00 Uhr

Abwechslungsreiche Arbeitsplanung,
einmal pro Woche Durchdienst
DU Kultur und flache Hierarchie

Unterstützung bei Weiterbildungen

Einsätze möglich bei Sportevents
(PostFinance Arena) oder
Publicevents (Messe Bernexpo)

Ein spannendes und sehr
abwechslungsreiches Aufgabenfeld

“Corporate Benefits” für Vergünstig-
ungen aller Art

Faire und zeitgemässe Konditionen



uma

TOWER RESTAURANT