

# BONGENIE GRIEDER

## Chef de partie à 100%

---

Depuis plus de 130 ans, l'entreprise familiale Bongenie Grieder propose une sélection unique de produits de luxe et de styles de vie dans les endroits les plus exclusifs de Suisse.

Nos exigences de qualité ne se limitent pas seulement à notre gamme, mais s'étendent également à nos collaborateurs et collaboratrices, qui constituent la base de notre succès.

---

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

### **Chef de partie 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,  
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  
Notions en pâtisserie (un plus)

### **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@brunschwig.ch](mailto:spiaget@brunschwig.ch)