

Chocolats Camille Bloch SA, entreprise familiale fondée à Berne en 1929, avec son siège dans le Jura bernois, produit les marques de renom Ragusa, Torino et Liqueurs. Les 200 collaborateurs mettent leur savoir-faire au service de spécialités haut de gamme dans le respect de la tradition et résolument tournés vers l'innovation. Les critères élevés de qualité appliqués à la production de nos spécialités, sont aussi valables pour les services fournis à nos collaborateurs, clients et partenaires. Pour répondre encore mieux à ces exigences nous recherchons de suite, un-e

## **Chef-fe de Cuisine (100%) pour notre Bistrot « CHEZ Camille »**

Rattaché au Responsable de la restauration, ce poste comprend une variété d'activités enrichissantes. Notre bistrot propose des crêpes ainsi que d'autres mets chauds et froids, mais aussi des desserts et pâtisseries. Nous proposons une cuisine authentique et familiale faite à base de produits locaux et sommes réputés pour nos crêpes, nos Brunchs mais pour les goûters du samedi.

Nous sommes ouverts du mardi au dimanche de 9h30 à 18h00 et attirons une clientèle variée : les clients de notre centre visiteurs mais aussi les familles et travailleurs locaux. Nous organisons également des cocktails dinatoires destinés à nos clients de séminaire.

### **Vos responsabilités ...**

- Vous concevez et veillez à l'élaboration des plats et des recettes en faisant preuve de créativité tout en tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances, des nouvelles technologies culinaires et des saisons ;
- vous êtes garant de la qualité des mets servis aux clients et vous vous assurez de la satisfaction de la clientèle afin de fidéliser la clientèle existante et attirer de nouveaux clients ;
- vous êtes en charge d'encadrer un cuisinier et un aide de cuisine lors de la mise en place et du service ;
- vous veillez à l'application des normes d'hygiène et de sécurité au travail ;
- vous gérez les commandes de denrées alimentaires pour le Bistrot en parallèle avec le responsable de la cuisine du personnel ;
- vous travaillez en collaboration étroite avec le Responsable de la restauration, son adjointe et le responsable de la cuisine du personnel.

### **Votre profil ...**

- Vous possédez une expérience réussie dans un poste similaire ;
- vous avez obligatoirement une expérience de management de personnel ;
- vous êtes en possession d'un CFC de cuisinier-ère, toutes certifications supplémentaires sont un plus ;
- vous maîtrisez le français oral et écrit, allemand ou suisse-allemand un plus ;
- Vous êtes disposé à travailler les week-ends et jours fériés, mais pouvez profiter de vos soirées.

### **Vous êtes ....**

- Vous êtes rigoureux-se et faites preuve de leadership et d'autorité ;
- vous êtes passionné-e et créatif-ve;
- vous avez le sens de l'organisation et des priorités et êtes flexible et autonome.

Vous correspondez au profil recherché, notre proposition vous intéresse? Nous vous proposons un poste intéressant et varié, dans un cadre de travail dynamique. Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet à l'adresse suivante : [postulations@cbsa.ch](mailto:postulations@cbsa.ch)