

Chocolats Camille Bloch SA est une entreprise familiale fondée à Berne en 1929 par Camille Bloch. Les exigences élevées en matière de qualité, les engagements vis-à-vis de l'homme et de l'environnement – *de la fève de cacao au Ragusa et Torino, nos deux marques emblématiques* –, ainsi que l'attachement à notre vallon du Jura bernois sont les valeurs qui nous réunissent autour de notre passion partagée du chocolat.

Si vous souhaitez contribuer à notre succès, vous êtes peut-être la personne que nous recherchons pour occuper très prochainement la fonction de

## **Chef-fe de Partie (80-100%) pour notre « *Bistro chez Camille* »**

Ce poste est ouvert à tous

Rattaché au Responsable de la restauration, ce poste comprend une variété d'activités enrichissantes. Notre « *Bistro* » propose principalement des crêpes mais notre carte présente aussi des suggestions de la semaine ainsi que des desserts et des pâtisseries. Nous proposons une cuisine authentique et familiale faite à base de produits locaux. Nous sommes très réputés pour nos Brunchs du dimanche mais aussi pour nos crêpes et nos goûters du samedi.

Nous sommes ouverts du mardi au dimanche de 9h30 à 18h00 et possédons 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.

### **Ce que vous pouvez faire bouger...**

- 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 et vous assurez de la satisfaction de nos consommateurs afin de fidéliser la clientèle existante et d'attirer de nouveaux clients ;
- vous veillez à l'application des normes d'hygiène et de sécurité relatives à votre poste de travail ;
- vous gérez les commandes de denrées alimentaires pour votre partie ;
- vous travaillez en étroite collaboration avec le Responsable de la restauration et le Chef Pâtissier.

### **Ce que vous nous apportez...**

- Une expérience réussie dans un poste similaire ;
- Un CFC de cuisinier-ère, toutes certifications supplémentaires sont un plus ;
- La maîtrise du français tant à l'oral qu'à l'écrit, toutes connaissances d'allemand ou de suisse-allemand sont un plus ;
- Votre disponibilité à travailler les week-ends et jours fériés, mais pouvez profiter de vos soirées.

### **Vous êtes ...**

- Rigoureux-se, flexible et autonome;
- Passionné-e et créatif-ve;
- Doté-e d'un bon sens de l'organisation et des priorités.

Nous vous proposons un poste riche et varié dans un cadre de travail dynamique et chocolaté. Vous êtes motivé-e à nous rejoindre ? Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, certificats,...) à l'adresse mail suivante : [postulations@cbsa.ch](mailto:postulations@cbsa.ch)