



Sushi-Koch / Sushi-Köchin in topmodernem Umfeld in der Welle7

Ab dem 8. August 2016 liegt die Welle7 genau dort, wo sie Sinn macht: In der Mitte. Zwischen Daheim und Arbeitsplatz, zwischen Anbieter und Gästen, zwischen Genf und Zürich, zwischen Eisenbahn und Zentrum– direkt beim Hauptbahnhof Bern im PostParc.

Innerhalb dieses neu erschaffenen und imposanten Komplexes werden das Restaurant „the flow“ und die „wash bar“ eröffnet. An zentralster und exklusivster Lage begrüßen wir ab dem 08.08.2016 unsere geschätzten Gäste, betreuen sie mit unserer gelebten Herzlichkeit und Gastfreundschaft und sorgen dafür, dass Sie unser Lokal mit guter Laune verlassen. Mit modernsten Gerichten und Zubereitungsarten sowie einer Sushi Bar verwöhnen wir unsere Gäste kulinarisch aus der Showküche, während unsere einzigartige Einrichtung, die Zigarren Lounge und die Bar zum Verweilen einladen.

Für das Restaurant „the flow“ suchen wir per 01.08.2016 einen kreativen, interessierten und motivierten Sushi-Koch oder Sushi-Köchin. Unser Sushi-Meister Yasushi Ogita präsentiert eine frische, moderne und typische japanische Küche.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet in einem topmodernem, dynamischen und unvergleichbaren Umfeld. Sie arbeiten in einem jungen, dynamischen Team und sind nach kurzer Einführungszeit ein fester Bestandteil unserer Küchenbrigade.

Nebst dem à-la-carte Geschäft helfen Sie bei der Durchführung für Bankette und Anlässe mit bis zu 400 Gästen aktiv mit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto unter martin.hebeisen@theflow-restaurant.ch.

daskonzept gastro ag
martin.hebeisen@theflow-restaurant.ch
Martin Hebeisen, Geschäftsführer
Mobile +41 79 427 87 92