

Wolltest du schon immer in der schönsten und innovativsten Metzgerei der Schweiz dein Können zeigen? Dann bist du bei uns genau richtig! Für unseren Standort in Bern suchen wir nach Vereinbarung dich als



Chefmetzger/in



Deine Aufgaben:

- Beraten und Bedienen der Metzgerei- und Restaurantkundschaft
- Fachgerechte Verarbeitung unserer hochwertigen Fleischprodukte von unserem Partner und Exklusivlieferanten LUMA Delikatessen
 - Mithilfe bei Gestaltung und Umsetzung des Fleischangebots
 - Führen des Metzgerteams (2 Personen)
- Schulen der Metzgerei- und Servicemitarbeiter über Fleischprodukte (Cuts, Herkunft, Rassen, Fütterung, Geschmack, etc.)
 - Zubereitung diverser hausgemachter Produkte

Dein Profil:

- Abgeschlossene Lehre als Metzger/in, Fleischfachmann/Fleischfachfrau, Fleischverkäufer/in oder Koch/ Köchin mit Affinität zu Fleisch
 - Gewinnende Persönlichkeit, offen und kommunikativ
 - Mehrjährige Erfahrung in der Fleischbranche
 - Führungserfahrung von Vorteil
 - Einsätze abends und samstags sind kein Problem für dich
 - Sehr gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil
 - Computerkenntnisse

Wir bieten:

- Sehr gute Lohnbedingungen mit zusätzlichem Bonusmodell
 - 5 Wochen Ferien
 - Junges, innovatives und motiviertes Team
 - Viel Spass bei der Arbeit
 - Attraktive Fleisch- und Wein-Vergünstigungen
- Aufstiegsmöglichkeiten und Perspektiven in einem schnell wachsenden Unternehmen

Williams ButchersTable ist Metzgerei und Restaurant zugleich. Old School und doch sehr modern. Rock'n'Roll, aber auch ganz klassisch. Wir legen grossen Wert auf kompromisslose Qualität, auf eine kompetente Beratung in allen Fleischfragen sowie auf professionelle und charmante Mitarbeiter, die mit uns arbeiten, weil sie überzeugt davon sind.

Bist du motiviert, neue Wege zu gehen und mit uns die Zukunft des Williams ButchersTable zu gestalten? Dann sende deine Bewerbung bitte an patrick.schenk@butcherstable.ch.