



CHEF DE RANG 40-80% IM STUNDENLOHN (M/W/D)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir dich per sofort oder nach Vereinbarung. Werde Teil unseres dynamischen Teams und bringe deine Leidenschaft für aussergewöhnliche Gastronomie mit.

DEINE AUFGABEN

- Mise-en-Place
- Effiziente Umsetzung der Abläufe und Vorgaben
- Selbständige Stationsführung und Inkasso
- Fundierte Kenntnisse unseres Angebots
- Beachtung und Umsetzung von HACCP-Richtlinien
- Kundenbetreuung und Beratung

DEIN PROFIL

- EFZ Abschluss von Vorteil
- Du besitzt fundiertes Wissen über alpine Naturweine
- Einige Jahre Berufserfahrung sind von Vorteil
- Sympathisch, gepflegtes Erscheinern, aufgestellt und kommunikativ
- Wissbegierig, lernfähig und flexibel
- Teamplayer
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch/Englisch und Umgangsformen
- Wohnsitz in der Schweiz

DEINE BENEFITS AUF EINEN BLICK

- Du arbeitest direkt am Hauptbahnhof, in atemberaubenden Räumlichkeiten
- Wir leben eine offene Feedback-Kultur und einen kollegialen Umgang über alle Funktionen
- Sonntage und Feiertage haben wir geschlossen
- Die Möglichkeit, die eigene Kreativität einzubringen
- Tolle Rabatte bei uns sowie in unseren Partnerbetrieben, für dich, deine Familie und Freunde
- Deinen täglichen Einsatz wissen wir zu schätzen und bedanken uns mit einem Feierabendgetränk
- Du bist Teil eines multikulturellen Teams

Haben wir dein Interesse an dieser Stelle geweckt?

Wir freuen uns auf dein Mail an bewerben@restaurantspitz.ch