

RIITHALLE

RESTAURANT

CHEF DE SERVICE M/W/D 100%

Zur Verstärkung unseres Führungs-Teams suchen wir Dich!

Du bist leidenschaftliche/-r Gastgeber/-In, übernimmst gerne Verantwortung, bist ein/-e Teamleader/-In und hast auch in hektischen Situationen den Überblick?

Dann bewerbe Dich am besten gleich - unser Team freut sich sehr,
Dich hoffentlich bald kennen zu lernen!

Es erwartet dich ein cooles Team, welches mit Herzblut bei der Sache ist, einen Umgang auf Augenhöhe und eine faire Entlohnung.

Deine Hauptaufgaben:

- Führen eines Teams von bis zu 15 Personen in enger Zusammenarbeit mit der Restaurationsleitung.
- Das zuverlässige Bindeglied zwischen Servicemitarbeitenden und Restaurantleitung sein und massgeblich zu einem reibungslosen Service-Ablauf beitragen
- Sicherstellen, dass allfällige Gästereklamationen ernst genommen werden und an die entsprechenden Stellen weitergeleitet werden.
- Empfang, platzieren und Verabschiedung der Gäste
- Empfehlung von Speisen und Getränken, inkl. Entgegennahme von Bestellungen und Inkasso.

ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Berufslehre Restaurationsfachmann/-frau EFZ und leidenschaftliche/r Gastronom/-In
- Verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit besten Umgangsformen und bereits Führungserfahrung in ähnlicher Funktion
- Sehr gute Sprachkenntnisse: Schweizerdeutsch/Deutsch, Englisch
- Interesse an einem einzigartigen Konzept, begeisterungsfähig und lernbereit
 - Gästeorientiert, Dienstleister/-In mit natürlicher Ausstrahlung
- Teamleader/-In und –Player und Vorbild für ein Gästeorientiertes Team
- Organisationstalent mit ausgeprägtem Ordnungs- und Sauberkeitssinn
 - Bereit die «Extra Meile» zu gehen
- Beherrscht einfache Bürokorrespondenz (MS Office- Outlook, Word, Excel)

KURZ UND BÜNDIG: LEIDENSCHAFTLICHE/-R LEADER/-IN, ZUVERLÄSSIG UND MOTIVIERT