

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG

Chef de Service (m/w) gesucht

100 %

”

Du weißt, wie ein Abend im Restaurant laufen soll und du sorgst dafür, dass er genau so läuft. Mit Haltung, Herz und dem richtigen Wort zur richtigen Zeit. Wenn Führung für dich nicht Kontrolle bedeutet, sondern Vertrauen, dann haben wir den Platz, den du suchst.

• WAS DICH ERWARTET

- Führung, Koordination und Motivation des Serviceteams im Tages und Abendgeschäft
- Verantwortung für einen reibungslosen Serviceablauf und höchste Gästezufriedenheit
- Empfang und Betreuung unserer Gäste mit Professionalität und persönlicher Note
- Dienstplanung, Einarbeitung neuer Mitarbeitender und Qualitätssicherung im Service
- Enge Zusammenarbeit mit der Küchenleitung und der Direktion
- Mitgestaltung von Anlässen, Banketten und besonderen Abenden

• WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (EFZ oder höher) sowie mehrjährige Berufserfahrung im Service
- Erste Führungserfahrung du weißt, wie man ein Team motiviert, auch wenn der Abend lang wird
- Gepflegtes Auftreten, Sozialkompetenz und ein natürliches Gespür für Gästebedürfnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse: weitere Sprachen (Englisch, Französisch) von Vorteil
- Belastbarkeit, Organisationstalent und Freude an Verantwortung

Was wir dir bieten: Eine verantwortungsvolle Führungsposition in einem historischen Haus · Faire Entlohnung mit Entwicklungsperspektive · Familiäres Betriebsklima mit kurzen Entscheidungswegen · Verpflegung während des Dienstes · Mitsprache bei der Weiterentwicklung des Restaurants.

Bereit, den Takt anzugeben?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf und einem kurzen Motivationsschreiben.
Schnuppern ist nach Absprache jederzeit willkommen.

info.restaurantadler@gmail.com
+41 76 432 14 53