

Chef de Rang (m/w/d) 100%

Ab sofort oder nach Vereinbarung / Saisonvertrag oder unbefristet

Sie stellen einen freundlichen und professionellen Service im Restaurant und in der Bar im Einklang mit unseren etablierten Standards sicher und setzen Ihre bisherigen Erfahrungen ein, um unsere Gäste zu begeistern, dann suchen wir genau Sie.

Aufgabe:

- Professioneller, einladender und verkaufsorientierter Gästeservice
- Einteilung in eine Station im Restaurant (ca. 15 bis 30 Gäste) und/ oder eines anderen F&B Outlets (einschließlich unserer Partnerhotels)
- Vorbereitung und mise en place des Restaurants gemäss den Anweisungen des Managements
- Vorbereitung und Durchführung von F & B-Aktivitäten und Veranstaltungen (Cocktailpartys, Events etc.)
- Sicherstellung des korrekten Umgangs mit allen Produkten, Materialien und Gerätschaften (Glas, Besteck, Geschirr usw.)
- Gewährleistung der absoluten Sauberkeit und Ordnung gemäss HACCP
- Durchführung von Bestandsaufnahmen; Inventar nach Managementvorgaben
- Einsatz in anderen Abteilungen des Betriebs innerhalb der zumutbaren Leistungsgrenze und gemäss Anweisung des Vorgesetzten
- Verhalten, Auftreten und Benehmen gemäss Unternehmensstandards und HACCP
- Korrekte Lagerung aller F&B bezogenen Materialien Festlegung eines operativen Minimalstocks
- Aktive Teilnahme an abteilungsbezogenen Trainings und Briefings

Anforderung:

- Aus- und/ oder Weiterbildung in Hotel- / Gastronomiebranche
- min. 1 Jahr Berufserfahrung als Chef de Rang
- mindestens Grundkenntnisse über Weine und andere Getränke
- Arbeitserfahrung in der 4- und 5 Sternehotellerie
- Sehr gute Englischkenntnisse, gute Französischkenntnisse, andere Sprachen sind von Vorteil
- Fähigkeit, eigenständig, service-, verkaufs- und gästeorientiert zu arbeiten
- Flexibilität und Stressresistenz, Teamplayer, Engagement, positive Persönlichkeit, ordentliches Aussehen
- Bevorzugtes Alter zwischen 20 und 32 Jahren
- Wir freuen uns auf BewerbINNen aus der Region oder mit festem Wohnsitz in der Schweiz, da wir **derzeit keine Mitarbeiterunterkünfte anbieten** können
- Aufgrund besserer Flexibilität ist ein eigenes Auto, sowie eine gültige Fahrerlaubnis von grossem Vorteil

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: bewerbung@hotel-himmelrich.ch

Wir bieten:

- Angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und dynamischen Team
- ein familiäres Umfeld
- Verpflegung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV