

GESUCHT

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

ab 1. August 2022 oder nach Vereinbarung

Wir sind:

... spannender Betrieb mit 60 Zimmern, Restaurant Lavande, 5 Seminar- und Veranstaltungsräumlichkeiten

... modernes Restaurant und schöne Säle

... herzliches, junges Team und abwechslungsreiche Arbeit

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- Empfangen, Betreuen und Verabschieden der Gäste
- Abwicklung des Getränke- und Speiseservices sowie Mitarbeit bei Bankett & Catering inkl. Bereitstellung der Säle
- Tägliche Kontrolle und Mise en place-Arbeiten vor dem Service, laufende Nachfüllarbeiten und Kontrolle der Reinigungsarbeiten im und rund ums Restaurant
- Entgegennahme von Reservationen
- Kassawesen sowie Erstellung und Kontrolle der Tagesabrechnungen
- Erstellung von Rapporten
- Optimale Einsatz- und Ferienplanung des Service-Teams als auch Erstellung der Dienstpläne
- Fachliche Unterstützung und Führung der Mitarbeitenden sowie Ausbildung der Berufslernenden
- Führen von Feedback- und Qualifikationsgesprächen
- Telefondienst bei Abwesenheit der Reception-Mitarbeitenden
- Check-in von spät anreisenden Gästen
- Förderung der Zusammenarbeit zwischen den Departementen

Du bringst mit:

- Abgeschlossene gastronomische Ausbildung sowie erste Berufserfahrung in dieser oder einer ähnlichen Position
- Aufgeschlossene, überzeugende Persönlichkeit mit hervorragendem Sinn für Gastfreundschaft und Qualität
- Fließende Deutschkenntnisse und einwandfreie Umgangsformen
- Ausgeprägtes Organisationstalent sowie Teamspirit
- Dienstleistungsorientierte Arbeitsweise sowie Bereitschaft, mit Zimmerstunde und an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten

Dich erwartet:

- Ein abwechslungsreiches und spannendes Arbeitsumfeld
- Verpflegung (auf Wunsch tages/monatsweise)
- ein junges und dynamisches Team
- Gestaltungsspielraum und Entwicklungsmöglichkeiten
- Gratisparkplatz in der Kadergarage
- ein zukunftsicheres Unternehmen

Interessiert?

Dann freut sich Sara Rüeger auf deine Bewerbungsunterlagen an: administration@aarehof.ch