



STELLENANZEIGE ALS CHEF DE RANG, (M/W/D) – 100%

Möchtest auch du Teil unseres Teams werden und unseren Gästen das bestmögliche Geschmackserlebnis bieten, dann bist du bei uns genau richtig!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort:

CHEF DE RANG, (M/W/D) IN VOLLZEIT 100%

ÜBER UNS

Das Restaurant Stucki ist ein in der ganzen Schweiz und auch international bekanntes Gourmetrestaurant mit zwei Michelin Sternen und 19 Punkten Gault Millau. Das Restaurant verfügt über 70 Plätze im Restaurant, einer edlen Terrasse mit derselben Personenzahl und über Banketträumlichkeiten für bis zu 70 Personen. Die Servicebrigade besteht aus 11 Mitarbeiter:innen mit Chef de Service, Sommelier, Chef de Rangs sowie Commis de Rang.

AUFGABEN

- Betreuung und Beratung der Gäste am Tisch
- Bereitstellen und Kontrolle des erforderlichen Mise-en-place
- Eindecken von Tischen (einschliesslich Gläser- und Besteckpolitur)
- Achten auf Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeitsbereich
- Schnelle und gastorientierte Behandlung von Reklamationen

WIR ERWARTEN

- Eine abgeschlossene Berufslehre EFZ
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, gute Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch von Vorteil
- Sehr freundliches, hilfsbereites, gepflegtes Auftreten
- Selbstständiges, sauberes und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Vertrauenswürdig und ehrlich

WIR BIETEN

- Die Möglichkeit in einem der besten Restaurants der Schweiz zu arbeiten
- Fairer Lohn mit Beteiligung am Trinkgeldsystem
- Kulinarisch hochwertige Mitarbeiterverpflegung
- Langfristige Jobsicherheit und Perspektiven
- umfangreiche Einarbeitung und interne und externe Schulungen

BEWERBUNG

Haben wir Dein Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Deine Bewerbung! Ansprechpartner ist Thomas Gautschi. Bewirb dich jetzt per E-Mail t.gautschi@tanjagrandits.ch, telefonisch unter +41 (0)61 361 82 22.