

Bereichsleiter/in Restauration-Chef de Service

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine Bereichsleiter/in Restauration Chef de Service (80 – 100%)

Sie bringen eine solide abgeschlossene Berufslehre als Restaurationsfachfrau EFZ (w/m) mit Bereichsleiter-Abschluss mit und sind eine Gastgeberpersönlichkeit, eine herzliche, offene und begeisterungsfähige Person, die mit viel Freude und Liebe zum Detail den Beruf als Restaurationsfachfrau/Chef de Service ausübt. Eine Zusatzausbildung als Sommelier ist erwünscht, kann aber auch noch nachgeholt werden.

Sie verfügen über ein gutes Erinnerungsvermögen, zu Ihren Fähigkeiten gehört eine hohe Belastbarkeit und Sie bewahren auch in hektischen und schwierigen Situationen stets einen kühlen Kopf.

Sie haben idealerweise bereits Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gesammelt und der Umgang mit unseren geschätzten Gästen bereitet Ihnen grosse Freude.

Wir sind ein innovatives und zukunftsorientiertes Unternehmen und bieten Ihnen im Gourmet-Bereich (1 Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte) ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet.

Eine zeitgemässe Entlohnung und entsprechende Sozialleistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Gerne unterstützen wir je nach Situation allfällige Weiterbildungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Bernadette Lisibach auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht Ihnen für allfällige Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Neue Blumenau, Romanshorerstr. 2, 9308 Lömmenschwil

info@neueblumenau.ch / +41 71 298 35 70