

Service Mitarbeiter*in mit Verantwortung 80 – 100%

Pensum: 80 - 100%, befristet oder unbefristet möglich

Arbeitszeiten: Di bis Fr 11:00 - 14:30 Uhr
17:00 - 17:30Uhr / 18:00 - 23:00Uhr
Samstag 16:00 -17:30 Uhr / 18:00 - 23:00Uhr
Sonntag & Montag ist Ruhetag

Ab Dezember 2023

Aufgaben Mitverantwortung über die Service Brigade des Restaurants
Mitverantwortung über die Getränke- & des Weinbestandes
Kommunikation mit Gästen, Lieferanten und Schnittstellen
Aktives Teilnehmen am Tagesgeschäft und der Gästebetreuung
Organisation der anfallenden, täglichen Aufgaben

Profil Erfahrung in der gehobenen Gastronomie oder in
entsprechender Ausbildung
Fließende Deutschkenntnisse in Schrift und Sprache
Guter Umgang mit Zeitdruck und Hektik
Hygienisches und sauberes Auftreten
Kenntnisse bezüglich Betriebshygiene und Lebensmittelgesetz
Teamfähig, hilfsbereit, zuverlässig & kreativ
Pfleget gerne den Kontakt mit Gästen, Mitarbeitern & Lieferanten

Wir sind Ein gehobenes, 14 Gault Millau Punkte Restaurant mit
Terrasse, Stübli & Beiz.
Mitten im idyllischen Dorf Oberägeri am Ägerisee gelegen
Bankette und Caterings stehen ebenfalls im Angebot
Das schöne Haus bietet zwei Doppelzimmer für
Übernachtungsgäste, sowie ein Stammtisch für unsere
Handwerker aus der Region an.
Das Weinsortiment ist sorgfältig ausgesucht.
Unsere Gerichte sind selbstgemacht und aus regionalen und
saisonalen Zutaten zubereitet.
Junges und erfahrenes Team mit viel Liebe zum Detail, mit
Humor und einem lockeren, fairen und familiären Umgang.

Wir bieten 5 Wochen Betriebsferien und freie Feiertage
einen freien Samstag pro Monat
Unterkunft im Haus ist möglich

Bewerbungen Elektronisch per Mail an info@hirschen-oberaegeri.ch