

Ginger

Chef de Service / Stv. Restaurantleitung 80-100%

Für unser japanisches Restaurant mit Sake-Bar im zürcher Seefeld suchen wir per Oktober 2021 eine/n Restaurationsfachfrau/-mann als Chef de Service für 80-100%

Aufgaben:

- Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Überwachung und Koordination der Service-Abläufe sowie aktive Mitarbeit
- Führen und Motivieren des Teams mit Herzblut
- Beratung unserer Kunden
- Koordination der Reservationen
- Bereitstellen von Mise-en-Place
- Inkasso sowie tägliche Abrechnung der Einnahmen
- Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften
- Diverse administrative Aufgaben
- Stellvertretung des Restaurant Managers

Unser Angebot:

- Unbefristete Festanstellung
- junges, motiviertes Team
- treue Stammkundschaft
- Arbeitsplatz im Zentrum von Zürich
- Vergünstigungen Inhouse und im Partner Betrieb Deus Ex Machina
- Persönliche Betriebskultur

Dein Profil:

- Ausbildung im Gastgewerbe
- Ein paar Jahre Service- Erfahrung
- Erfahrung in einer gleichwertigen Position
- Führungserfahrung und Organisationstalent
- viel Motivation und Freude am Job
- Leidenschaft für die japanische Küche
- charmante und kommunikative Gastgeber-Persönlichkeit
- selbstständige und verantwortungsbewusst
- zwischen 25 und 40 Jahre
- sehr gute Deutsch Kenntnisse, problemloses Verstehen von CH-deutsch

Du magst die japanische Esskultur und arbeitest gerne in einem Team?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:

admin1@ginger-gmbh.ch

Ginger GmbH, Wartstrasse 2, 8032 Zürich