



Das 4 Sterne plus Hotel Hof Weissbad genießt einen ausgezeichneten Ruf als innovatives und erfolgreiches Unternehmen. Den Erfolg verdanken wir unseren rund 200 freundlichen und motivierten MitarbeiterInnen.

Per 01. April 2019 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

## **Chef de Rang (w/m 100%)**

---

Unsere anspruchsvollen Gäste wissen eine abwechslungsreiche, nicht alltägliche Küche (16 Gault Millau Punkte) und unseren vorbildlichen Service zu schätzen. Mit Ihrer umsichtigen Arbeitsweise sorgen Sie für ein persönliches Ambiente. Sie betreuen und beraten die Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung. Sie führen eine eigene Servicestation, sind zuständig für das Mise-en-place, die Warenbewirtschaftung und Sie übernehmen Reinigungsarbeiten.

Sie haben die Ausbildung zur/zum Restaurationsfachfrau/mann EFZ abgeschlossen und idealerweise bereits etwas Berufserfahrung gesammelt. Wir wünschen uns eine freundliche, motivierte Persönlichkeit mit feinem Gespür für den Gast und einem Auge fürs Detail. Sie haben eine gute Auffassungsgabe, eine gepflegte Erscheinung und ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch. Unser junges Service-Team freut sich auf ein offenes und unkompliziertes neues Mitglied.

Wir bieten Ihnen eine interessante Anstellung in einem nicht alltäglichen Hotel. Sie profitieren von fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und grosszügigen Mitarbeiter-Nebenleistungen. Mehr über uns unter [www.hofweissbad.ch](http://www.hofweissbad.ch).

Für weitere Informationen zu dieser Stelle steht Ihnen Manuel Schiess, Leiter Restauration, unter Telefon +41 71 798 80 80 oder [m.schiess@hofweissbad.ch](mailto:m.schiess@hofweissbad.ch), gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per E-Mail an Bianca Schläpfer, Leiterin HR, [b.schlaepfer@hofweissbad.ch](mailto:b.schlaepfer@hofweissbad.ch).