

Restaurant Multertor: Chef de Rang (m/w) 50 - 100 %, 4-Tage-Woche-Modell

Würde Dir die Mitwirkung bei der Neueröffnung vom Restaurant Multertor Spass machen, willst Du „den Zauber des Anfangs“ erleben und tatkräftig bei der Etablierung des neuen Restaurants mitarbeiten? Möchtest Du Deine Fähigkeiten und beruflichen Kompetenzen bei uns einbringen und weiterentwickeln? Dann freuen wir uns drauf, Dich bald kennenzulernen und mit auf die Reise zu nehmen...

Deine täglichen Aufgaben

- Sorgfältige und verantwortungsvolle Führung der eigenen Station (a-la-carte-Service)
- Du kümmerst dich liebevoll und professionell um das Wohlergehen der Gäste und gibst ihnen einen Grund, Stammgäste bei uns zu werden
- das Kassensystem korrekt bedienen (Buchen und Abrechnen)
- als Teil des Serviceteams trägst Du mit Deiner Erfahrung und Professionalität zu einem reibungslosen Service-Ablauf bei

Anforderungsprofil

Muss-Anforderungen, Du

- bist eine Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft
- hast eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie
- hast bereits erste Erfahrungen im Service gesammelt
- sprichst fließend Deutsch
- arbeitest gerne in einem flexiblen Team, weil Du auch flexibel und belastbar bist

Kann-Anforderungen (sind ein Plus), Du

- verstehst Schweizerdeutsch
- hast Fremdsprachenkenntnisse (vor allem Englisch von Vorteil)
- bist versiert mit Kassensystemen und kannst bereits Tagesabschlüsse machen
- hast ein Interesse für Wein und Spirituosen bzw. alternative Getränkeangebot

Unser Angebot

- Du wirkst bei einer Neueröffnung mit und kannst Dich mit Deinen Ideen und Deiner Erfahrung einbringen
- Arbeit mit einer komplett neuen Arbeitsausstattung
- ein unbefristeter Arbeitsvertrag
- eine 4-Tage-Woche (Vollzeit-Arbeitszeit auf 4 Tage verteilt, 3 Tage frei, davon 2 am Stück)
- Präsenzprämie nach 2 Jahren im Betrieb
- 5 Wochen Urlaubsanspruch pro Jahr
- Arbeitskleidung wird gestellt und von uns gereinigt
- Ein Weiterbildungsbudget pro Mitarbeiter, wenn die Weiterbildung im Zusammenhang mit dem Arbeitsplatz steht
- Attraktive Sonderkonditionen bei unseren Partnern
- Persönlicher Kontakt zu unseren auserlesenen Lieferanten und Spitzenerzeugern
- Globus-Mitarbeiter-Vorteile (Rabatte zwischen 30 und 50%)

Arbeitsort: St. Gallen

Kontakt

Wir schätzen Vielfalt in unseren Unternehmen, ob bei den Gästen, den Partnern oder den Mitarbeitern, daher freuen wir uns über jede qualifizierte Bewerbung!