

Wir suchen

Servicemitarbeiter/in

im Stundenlohn | ca 20-25 Stunden pro Woche

Für unser Restaurant fein & sein, das sich im Bildungs- & Gesundheitszentrum Schwarzsee befindet, suchen wir per **1. Juni 2024 oder nach Vereinbarung** eine aufgestellte Verstärkung im Service. Das fein & sein steht für frische, leichte und saisonale Küche. Die Zubereitung von vegetarischen Speisen hat bei uns einen hohen Stellenwert. Auch auserlesenen Fleischgerichte, glutenfreie Gerichte und vegane Alternativen werden in unserer Küche zubereitet. Nebst «à la Carte-Geschäft» finden bei uns Seminarverpflegungen, Bankette, Themenbuffets, Hochzeitsanlässe statt.

Das fein & sein ist ein junges Unternehmen, das grossen Wert auf respektvollen und herzlichen Umgang legt. Das Fördern von persönlichen Stärken und das gemeinsame Miteinander stehen dabei im Vordergrund.

Anforderungen

Sie haben Freude an Ihrer Tätigkeit, arbeiten sichtlich gerne an der Front und schätzen den täglichen Gästekontakt. Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team und Verantwortung zu übernehmen fällt Ihnen leicht. In Stresssituationen behalten Sie den Überblick. Sie sprechen fließend Deutsch und kennen sich in Ihrem Fach aus und überzeugen mit Ihrer herzlichen, verkaufstarken und gewinnenden Art.

Diese Aufgaben erwarten Sie

- Betreuung der Restaurant- und Pensionsgäste
- Servieren von à-la-Carte-Speisen sowie Bankettbetreuung
- Vorbereiten der Räumlichkeiten fürs Tagesgeschäft, Bankette, Apéros
- Durchführung täglicher Reinigungsarbeiten unter Einhaltung der Hygienevorschriften
- Sie arbeiten **zwischen 20-25 Stunden pro Woche**, vorwiegend ohne Zimmerstunde

Dies dürfen Sie erwarten

- Kleines Team, respektvoller Umgang
- Neu und zeitgemässe Arbeitseinrichtung
- Montag und Dienstag Ruhetag
- 1 Wochenende pro Monat frei

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Aus ökologischen Gründen sowie aus Gründen der Effizienz nehmen wir nur Bewerbungen an, die per Mail eintreffen. Besten Dank schon im Voraus.

Senden Sie Ihre Bewerbung an:

Raphaëla Hammer | job@feinundsein-schwarzsee.ch