

KostBar Sennhof
Chur

WE ARE HIRING!

Chef de Rang
80 – 100%

APPLY NOW!

KONTAKT

Auf Deine schriftliche Bewerbung freut
sich Armon Fuchs und Louis Anthamatten
unter hallo@kostbar-sennhof.ch

Du denkst jetzt vielleicht: "Wieso sollte ich mich bewerben?" Nun, wir glauben fest daran, dass grossartige Menschen manchmal aus dem Nichts auftauchen – und wir wollen sicherstellen, dass wir Dich nicht verpassen! Wenn Du ein Talent in Dir schlummern fühlst, das unbedingt raus will, dann schick uns eine Mail mit dem Betreff "Ich bin die Nadel im Heuhaufen!"

Deine Aufgaben

- Freundlicher und fachgerechter Speise- und Getränkeservices
- Verantwortlich für die korrekte Verrechnung und Inkasso auf der eigenen Station
- Betreuung der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung inkl. Bestellaufnahme
- Vorbereitung der erforderlichen Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf
- Mithilfe beim Bankettservice inkl. Vor- und Nachbereitungsaufgaben

Dein Rucksack

- Abgeschlossene Ausbildung zur/zum Restaurationsfachfrau/-mann oder entsprechende Berufserfahrung
- Fröhliche, offene und begeisterungsfähige Person
- Das Wohl unserer Gäste liegt Dir am Herzen
- Fröhliche, offene und teamfähige Persönlichkeit
- Du bist ein Teamplayer
- Du bist zuverlässig und bewahrst auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf
- Du hast gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch von Vorteil

Wir bieten Dir

- 5-Tage-Woche mit fixen Freitagen (Sonntag und Montag)
- Mitarbeit in nachhaltigem, zeitgemässen Restaurant mit Flair und Fokus auf lokale, saisonale Küche
- Eine grosse Küche mit moderner Ausstattung und ausreichend Platz
- Wir legen Wert auf Respekt und gegenseitige Wertschätzung
- Wir achten auf eine ausgewogene "work-life balance"
- Wir bieten Dir einen Arbeitsplatz im "ehemals härtesten Knast" der Schweiz und im schönsten Kanton der Schweiz - Graubünden

KostBar

SENNHOF