

Chef de Service 100% m/w

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir im NOA Restaurant zur Verstärkung unseres Teams eine motivierte Persönlichkeit, die auf der Suche nach einer neuen Herausforderung ist.

Deine Herausforderung:

- Gästeempfang und Gästebetreuung
- Planen und organisieren der Serviceabläufe
- Bestell- und Inventarwesen
- Lagerbewirtschaftung Wein Vinothek
- Mithilfe in der Planung und Gestaltung der Speise-, Getränke- und Weinkarte
- Personaleinsatzplanung
- Mitarbeiterschulung der Servicecrew (Verkauf, Hygiene, Wein- und Barschulung)
- Menü-, Bankett- und Seminarbesprechungen
- Aufbau der Betriebsstruktur – steigern der betrieblichen Effizienz
- Überwachung des Kassensystems
- Platz für eigene Ideen und Inputs

Was dich erwartet:

- Ein aufgewecktes, junges innovatives Team
- Neues, trendiges Grill Restaurant im urbanen Style mit grosser Dachterrasse
- Zeitgemässe Arbeitsanstellung und Entlohnung
- Samstag und Sonntag frei, ausser bei speziellen Anlässen

Du bringst mit:

- Abgeschlossene Berufslehre Restaurationsfachfrau/-mann EFZ
- Führungsqualitäten
- Teamleaderfunktion
- Flexibilität, Effizienz, selbstständiges Arbeiten
- Unternehmerisches Denken
- Durchhaltevermögen während den anspruchsvollen Servicezeiten

Haben wir dein Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung mit CV, Referenzen und aktuellem Foto, senden an info@noa-restaurant.ch.

Christine Begert

Geschäftsführerin

Eventmanagerin + eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur HF/SHL

NOA Restaurant
Murtenstrasse 143
3008 Bern

Wir freuen uns auf deine Bewerbung