



ARBEITEN IM NEUEN CASINO BERN UND IN DER CHARMANTESTEN STADT DER WELT

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

RESTAURANTLEITER/IN SALON D'OR & BISTROBAR

welche wir per sofort oder nach Vereinbarung besetzen möchten.

AUFGABEN

- Kompetente und wirtschaftliche Organisation der Bereiche Salon d'Or & Bistrobar
- Durchdachte und sinnvolle Weiterentwicklung und Optimierung von sämtlichen Prozessen
- Ausbau, Kontrolle und Optimierung eines Qualitätssystems zur Sicherung der betrieblichen Richtlinien
- Aktive Führung und Förderung der Mitarbeitenden sowie Lernenden und Praktikanten
- Wirtschaftliche und L-GAV-konforme Dienstplangestaltung für die Bereiche Salon d'Or & Bistrobar
- Unterstützung im operativen Servicegeschäft (Gästebetreuung, Gästeplatzierung etc.)

ANFORDERUNGEN

- Motivation, zusammen mit einem neu zusammengestellten Team aktiv und engagiert die Neupositionierung des Casino Bern mitzugestalten
- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Restaurationsfachmann/frau EFZ sowie

Weiterbildung zum/r Bereichsleiter/in Restauration oder Hotelier/ère-Restaurateur/trice

- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung von Vorteil
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse
- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise sowie Teamorientierung
- Sehr hohe Dienstleistungsbereitschaft sowie gepflegte Umgangsformen

Sie erhalten die Chance, mit abwechslungsreichen und herausfordernden Aufgaben Teil einer lebendigen Wiedereröffnung zu sein und bei der Neuausrichtung des Casino Bern mitzuwirken.


BEWERBEN SIE SICH HIER

ZUM
FORMULAR

MIT XEEBO
BEWERBEN

Wir freuen uns auf Sie und auf Ihre Bewerbung!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Deborah Steffen gerne telefonisch unter +41 31 328 02 04.

 Drucken

 Weiterleiten

