



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

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

CHEF DE SERVICE (W/M) 100%

welche wir per 1. Januar 2021 oder nach Vereinbarung besetzen möchten.

AUFGABEN

- Mitorganisation und operative Leitung eines Teilbereiches unserer vielfältigen Gastronomie (Restaurant, Bistrobar, Salon d'Or etc.)
- Mitplanen und -gestalten des Tagesgeschäfts
- Beratung, Betreuung und Bedienung der Gäste
- Überprüfung und Optimierung von Prozessen und Standards
- Schulung und Einführung von Mitarbeitenden sowie Betreuung von Lernenden
- Stellvertretung des Restaurationsleiters bei dessen Abwesenheit

ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Restaurationsfachfrau/mann EFZ oder gleichwertige Ausbildung sowie Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise

- Vorbildliches Verhalten und Teamorientierung
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Hohe Dienstleistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität

Sie erhalten die Chance, mit abwechslungsreichen und herausfordernden Aufgaben Teil eines lebendigen, modernen Betriebes zu sein und bei der Weiterentwicklung des Casino Bern mitzuwirken. Das Casino bietet eine Vielzahl an unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten unter einem Dach an. Langeweile und Routine kommt bei uns nicht auf. Jeder Tag ist abwechslungsreich und die Aufgaben vielfältig. Wir pflegen eine flache Hierarchie und freuen uns, wenn Sie sich einbringen.


BEWERBEN SIE SICH GLEICH DIREKT

ZUM
FORMULAR

MIT XEEBO
BEWERBEN

Wir freuen uns auf Sie und auf Ihre Bewerbung!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Miro Spasenoski gerne telefonisch unter +41 31 328 02 54.

 Drucken

 Weiterleiten

