



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

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle

CHEF DE BAR (W/M)

welche wir per 01.08.2019 besetzen möchten.

AUFGABEN

- Übernahme der Mitverantwortung für eine strukturierte Einführung und Umsetzung von Prozessen sowie für eine sinnvolle Einbindung von Produkten während der Neueröffnung und darüber hinaus
- Übernahme der Mitverantwortung für das Führen und Organisieren der Bar
- Gästeberatung und -bedienung in den Bereichen Bar und Bistro inkl. Mise en Place und Reinigungsarbeiten
- Aktive Führung und Förderung von Mitarbeitenden sowie Lernenden und Praktikanten
- Rekrutierung von neuen Mitarbeitenden in Zusammenarbeit mit dem Restaurantleiter
- Übernahme der Mitverantwortung für eine optimale Mitarbeiterereinsatzplanung

ANFORDERUNGEN

- Motivation, zusammen mit einem neu aufgestellten Team aktiv und engagiert die Neupositionierung des Casino Bern mitzugestalten
- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Restaurationsfachfrau/mann EFZ mit

Berufserfahrung in einer ähnlichen Position

- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise sowie Teamorientierung
- Hohe Dienstleistungsbereitschaft sowie gepflegte Umgangsformen


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

BEWERBEN SIE SICH HIER

ZUM
FORMULAR

Wir freuen uns auf Sie und auf Ihre Bewerbung!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Agrippino Stum gerne telefonisch unter +41 31 328 02 50.

 Drucken

 Weiterleiten

