



Das **Restaurant Alpenrose** ist ein kulinarisches Highlight im belebten Zürcher Kreis 5 und bietet traditionelle Schweizer Küche vom Feinsten. Unsere Gerichte werden mit hochwertigen und nachhaltig angebauten Schweizer Zutaten zubereitet, begleitet von erlesenen Schweizer Weinen. Von unserer Hausspezialität „Röslis Hackbraten“ mit Pilzrahmsauce oder dem geschmorten „Suure Mocke“ schwärmen unsere Gäste seit Jahren. Die urig-elegante Gaststube mit rund 45 Sitzplätzen begeistert Zürcher als auch Touristen aus aller Welt gleichermaßen. Unser engagiertes Team macht die Alpenrose zu einem Lieblingsort für gutes Essen, Feiern oder besondere Events in einem zauberhaften Ambiente.

Das Restaurant **Alpenrose** gehört zur Stiftung Arbeitskette und ist ein **Integrationsbetrieb**. Die Stiftung betreibt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als operative Stiftung mit rund 100 Fachpersonen engagieren wir uns für **die soziale und berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit einer Leistungsbeeinträchtigung** und bieten rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an.

Für das **Restaurant Alpenrose** suchen wir per 1. März 2024 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurantfachfrau/-mann – 100%

Deine Aufgaben

- Verantwortung für einen reibungslosen Serviceablauf
- Betreuung der Gäste, von Platzierung bis Verabschiedung
- Führen der beeinträchtigten Mitarbeitenden und Lernenden
- Durchführung der täglichen Servicebesprechungen
- Schulung und Weiterbildung der beeinträchtigten Mitarbeitenden und Lernenden
- Kontrolle der Einhaltung der Hygienevorschriften
- Bestellung von Getränken und Non-food Artikel

Dein Profil

- Eine abgeschlossene Grundbildung im Service, Berufsbildner-Ausbildung von Vorteil
- Mehrjährige Berufspraxis im à la carte Service
- Sichere Sprachkenntnisse in Deutsch in Wort und Schrift
- Verkaufstalent und sehr gute Kommunikationsfähigkeiten
- Eine offene Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und gepflegtem Auftreten
- Eine starke Belastbarkeit und hohe Flexibilität sowie eine sehr genaue Arbeitsweise

Darauf kannst du dich freuen

- Bei uns findest du ein motiviertes Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Deine Kreativität wird gefördert und du kannst mit deinen Ideen den Betrieb aktiv mitgestalten
- Eine sinnstiftende Arbeitsstelle in welcher du dein Fachwissen an beeinträchtigte Mitarbeiter:innen und Lernende weitergeben und diese fördern kannst
- Attraktive Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde
- Während Weihnachten / Neujahr und an gesetzlichen Feiertagen ist das Restaurant geschlossen
- Damit du dich weiterbilden kannst, sind bei uns 5 Weiterbildungstage inkl. finanzieller Beteiligung vorgesehen
- Ermässigungen in allen Betrieben der Stiftung Arbeitskette
- Fachliche Unterstützung bei agogischen Aufgaben
- Entsprechende Kompetenzen für den Verantwortungsbereich

Und wir freuen uns jetzt auf deine Bewerbung!

Bitte sende uns die vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail - bewerbung@arbeitskette.ch

Einen ersten Eindruck von unserem Restaurant erhältst du unter: www.restaurantalpenrose.ch

