

Die bezaubernde Alpenrose liegt im pulsierenden Zürcher Kreis 5 und gehört zu den kulinarischen Highlights im Quartier. Die urchig-elegante Atmosphäre der Gaststube und die traditionellen Schweizer Gerichte versetzen unsere Gäste in eine andere Epoche. Mit viel Herz und Leidenschaft macht unser Team die Alpenrose zu einem Lieblingslokal für ein gutes Essen, einem Fest oder einem Event.

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 85 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. So vielfältig wie unser gastronomisches Angebot sind auch unsere Mitarbeitenden. Dazu braucht es Fachpersonen, die in der Gastronomie und im zwischenmenschlichen Kontakt ihre Stärken ausleben können.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir genau Dich als

Chef de Service / Stv. Betriebsleitung – 80 - 100%

Deine Aufgaben

- Du leitest den Fachbereich Service mit Mitarbeiter:innen, Lernenden, Fachteam und pflegst einen aktiven und herzlichen Kontakt zu unseren Gästen
- Du lebst unser Konzept: **Aus Liebe zur Schweizer Küche**
- Du organisierst mit Herzblut oder mit Leidenschaft das Tagesgeschäft und übernimmst eigene Servicestation
- Du führst Bankettabsprachen mit den Gästen und versendest Bestätigungen
- Du pflegst eine gute Kommunikation mit dem Team
- Du erstellst Tagesabschlüsse, Monatsabschlüsse und die Inventur
- Du bist für die fachliche Ausbildung der Lernenden im Service mitverantwortlich

Dein Profil

- Du besitzt eine Grundausbildung als Restaurantfachfrau/-mann mit EFZ, mind. 3 Jahren Führungserfahrung als Chef de Service in der gehobenen Gastronomie, idealerweise ergänzt mit einem Hotelfachschul Abschluss.
- Du bist eine gewinnende, offene und charmante Persönlichkeit, die es versteht, gastronomische Begeisterung, das unternehmerische Interesse und die soziale Herausforderung in Einklang zu bringen
- Du kennst die Schweizer Küche, die Schweizer Weinanbauggebiete und Spirituosen und kannst diese verkaufsfördernd anbieten.
- Deutsch ist deine Muttersprache und du sprichst fließend Englisch
- Du liebst den Restaurant-Alltag auf Social Media zu teilen

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 Mitarbeiter:innen weitergeben und diese fördern kannst.
- Geregelte Arbeitszeiten meistens ohne Zimmerstunde – montags ist unser Ruhetag
- 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

Und wir freuen uns jetzt auf deine Bewerbung!

Alexandra Schaar, Betriebsleiterin der Alpenrose freut sich auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an - bewerbung@arbeitskette.ch

Ein erster Eindruck von der Alpenrose ist nur ein Klick entfernt -> <https://www.restaurantalpenrose.ch/>