

Das **Restaurant Limmathof** im pulsierenden Zürcher Kreis 5, in der Nähe der Markthalle und des Viadukts, ist bekannt für seine Vorreiterrolle in der Arbeitsintegration von Menschen mit Beeinträchtigungen. Hier erlebst du moderne regionale Küche, zubereitet mit frischen saisonalen Produkten. Das gemütliche Restaurant bietet Platz für bis zu 45 Gäste, während unsere grüne Terrasse im Sommer mit rund 45 Sitzplätzen zum Verweilen einlädt. Auch für private Feiern oder Firmenevents ist der Limmathof die perfekte Kulisse mitten in der Stadt Zürich.

Das **Restaurant Limmathof** 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 Limmathof** suchen wir 1. Februar 2024 eine/n

Chef de Service / stv. Betriebsleitung 100%

Deine Aufgaben

- Verantwortung für einen reibungslosen Serviceablauf
- Betreuung der Gäste, von Platzierung bis Verabschiedung
- Als Berufsbildner trägst du die Verantwortung dafür, sicherzustellen, dass unsere Lernenden mit psychischer oder physischer Beeinträchtigung den Lernplan einhalten, und unterstützt sie beim Lernen und der Erstellung aller relevanten Unterlagen sowie bei der täglichen Arbeit im Betrieb
- Durchführung der täglichen Servicebesprechungen
- Inkasso und Tagesabrechnung
- Kontrolle der Einhaltung der Hygienevorschriften
- Bestellung von Getränken und Non-food Artikel

Dein Profil

- Eine abgeschlossene Grundbildung im Service, Berufsbildner-Ausbildung oder Interesse daran
- 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
- Grundkenntnisse MS Office

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.restaurantlimmathof.ch