

Stellen

Unser Familienbetrieb in 3. Generation mit 100 Innen- und 70 Aussenplätzen, saisonalen Gerichten und regionalen Produkten sucht infolge Neuorientierung des langjährigen Küchenchefs einen Nachfolger/eine Nachfolgerin auf Herbst 2018 als

Küchenchef (m/w) im Restaurant Pizzeria Sternen Solothurn

Ihre Herausforderung als Küchenchef

- Aktive Mitarbeit in der Küche
- Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf in der Küche
- Sie schreiben und planen die Speisekarte und Menus inkl. Kalkulation
- Sie sind verantwortlich für das Bestellwesen und haben die Warenkosten im Griff
- Sie schreiben die Dienstpläne der Küchenabteilung
- Sie können Lehrlinge ausbilden

Ihre Kompetenz

- Sie weisen eine Ausbildung als Koch EFZ aus und bringen Berufserfahrung mit
- Sie führen fair und sind für Ihr Team ein Vorbild
- Sie erledigen administrative Aufgaben selbstständig und zuverlässig

Ihre Perspektiven als Küchenchef

- Sie arbeiten in einem langjährig erfolgreichem Betrieb mit eingespieltem Team
- Sie tragen Verantwortung und haben Gestaltungsfreiraum
- geregelte Arbeitszeiten

Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Dossier mit Foto

Restaurant Pizzeria Sternen

Frau Yvonne Bernasconi, Baselstrasse 47, 4500 Solothurn
Tel. 032 622 21 67

info@sternen-solothurn.ch

www.sternen-solothurn.ch

Ob inmitten der Weinger Rebbergen oder im unkomplizierten, gemütlichen Ambiente in Mettmenstetten lässt das Restaurant Winzerhaus und das Steakhouse Bahnhof die Herzen aller Fleisch- und Fischliebhaber höher schlagen, mit viel Feuer am Grill!

Grilleur 80-100%

Du unterstützt unser eingespieltes Küchenteam während der Sommerzeit in Weiningen und geniesst die Aussicht über Zürich und das Limmatall direkt von deinem Arbeitsplatz aus. Im Winter heizt du im Bahnhöfli in Mettmenstetten den Grill für unsere Gäste ein. Du bist eine aufgestellte, offene und freundliche Persönlichkeit, die Freude im Umgang mit Mitmenschen hat. Du bist ein Teamplayer und wir können jederzeit auf dich zählen. In hektischen Situationen blüht du auf.

Dein Aufgabenbereich umfasst unter anderem folgende Bereiche:

- Showgrillieren auf der Terrasse oder im Restaurant
- Tägliches Mise en Place

Wenn du Lust auf etwas Neues hast, sind unsere Restaurants genau das Richtige für dich. Schick uns deine Unterlagen per Email an personal@steakhouse-bahnhof.ch und wir werden uns schnellstmöglich bei dir melden. Falls du vorab Fragen hast, erreichst du Lisa unter 044 776 82 72 oder besuche unsere Webseiten unter winzerhaus.ch und steakhouse-bahnhof.ch

Weitere Infos und Kontakt:

Bahnhöfli GmbH, Frau Lisa Lovaglio

Untere Bahnhofstrasse 10, 8932 Mettmenstetten, Tel. 044 767 06 06

personal@steakhouse-bahnhof.ch

www.steakhouse-bahnhof.ch

BELVEDERE
SCUOL - EMMENTHAL *****

Für unser 4-Sterne Superior Hotel Belvédère und die Valentin Vinoteca suchen wir ab Juni 2018 oder nach Vereinbarung:

F&B Manager (m/w) mit Leitung der Valentin Vinoteca (100 %)

Sie führen und motivieren ein grösseres Team, überwachen den Servicebereich, organisieren und führen Bankette und Anlässe durch. Tätigen den Einkauf im Non-Food und Beverage für die Gruppe der Belvédère Hotels. Schulen die Mitarbeiter nach ISO-Vorgabe, Erstellen monatliche Reportings sowie eine jährliche Inventur. Ausserdem leiten Sie die Valentin Vinoteca mitten im Resort mit einer Auswahl an über 1'000 Weinen.

Sie haben eine fachlich fundierte Ausbildung (evtl. Abschluss einer Hotelfachschule), mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie und verhandlungssicheres Auftreten gegenüber Lieferanten. Sie sind ein führungsstarker Teamleader, innovativ, kreativ, flexibel, ehrgeizig und haben Kenntnisse betriebswirtschaftlicher Kennzahlen.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung, zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Jahresstelle, zahlreiche Mitarbeiter-Benefits und Kaderspesen- und Bonusregelung. Dies in einer wunderschönen Natur mit vielen Freizeitaktivitäten. Neue moderne Studios und Mitarbeiterunterkünfte vorhanden.

Werden Sie Teil unseres Teams und senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:

Hotel Belvédère

Stradun 330, 7550 Scuol, Telefon: +41 (0)81 861 06 06

E-Mail: mitarbeiterbuero@belvedere-hotels.ch

Internet: www.belvedere-hotels.ch

Ansprechpartner: Frau Sandy Stöckenius-Lindemann

Die Familie Fetzer heisst sie im Chalet-Hotel Adler im Herzen von Kandersteg herzlich willkommen. 1906 gebaut, kümmert sich unsere Familie nun in 4. bis 5. Generation um das Wohlbefinden der Gäste. Unser Haus ist von Tradition aber auch von aussergewöhnlicher Innovation geprägt.

Servicemitarbeiter 100% Ganzjahresstelle

Sie ergänzen unser Service-Team und sind in den folgenden Bereichen tätig:

- Begrüssung, professionelle Beratung und Betreuung der Gäste
- Empfang und Bedienung der Gäste, Aufnehmen von Bestellungen, einkassieren, Servieren von Mahlzeiten, Mise en place-Arbeiten und Putzarbeiten

Anforderungen

Für diese abwechslungsreiche Position bringen Sie idealerweise folgendes mit:

- Gepflegtes sportliches Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen
- Flexibilität und Stressresistenz, gute Deutschkenntnisse

Unser Angebot

- 5-Tage Woche im Schnitt bei 43.5 Stunden auf 100%, 5 Wochen bezahlte Ferien und 6 Feiertage pro Jahr, 13. Gehalt ab Eintritt (pro rata temporis)
- Verpflegungsmöglichkeit im Mitarbeiter Restaurant

Wenn Sie eine interessante und vielseitige Tätigkeit schätzen und sich einem gut eingespielten Team arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Chalet-Hotel Adler

Herr Janick Fetzer, Geschäftsführer, Tel. 033 675 80 10

Janick.fetzer@gmail.com

www.chalethotel.ch

**Der nächste Immobilien-
+ Stellenanzeiger
erscheint am 6. Juni 2018**