

Im grössten Premium Department Store der Schweiz ist kein Tag wie der andere. Seit 1833 hat Jelmoli den Schweizer Detailhandel geprägt und gestaltet heute im berühmten Haus an der Bahnhofstrasse mit 600 Mitarbeitenden, 1000 Marken und einer Vielzahl an Services begeisternde Einkaufserlebnisse. 2020 expandiert Jelmoli an den Flughafen Zürich und legt somit zusammen mit dem Relaunch eines State-of-the Art Online-Shops die Basis für das Premium Omni-Channel Einkaufserlebnis von morgen.

Service-Mitarbeiter (w/m) 40-60% oder Vollzeit

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Ihre Aufgaben

- Als leidenschaftliche/r Gastgeber/in gehen Sie gerne auf die Bedürfnisse unserer anspruchsvollen Gäste ein und legen Wert auf eine herzliche Begrüssung wie auch eine professionelle und charmante Bedienung.
- Sie arbeiten hauptsächlich in unserem à-la-carte Restaurant Sopra, unterstützen Ihre Teamkollegen- und kolleginnen jedoch auch in anderen Bereichen unserer Gastronomie.
- Sie führen eine eigene Service-Station, nehmen die Kassenabrechnung vor und helfen tatkräftig bei Banketten, Caterings und andere Apéros mit.
- Das Erstellen des Mise en Place sowie das Ausführen von diversen Reinigungsarbeiten runden Ihre täglichen Arbeiten ab.

Ihre Qualifikationen

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann, können bereits fundierte Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie ausweisen und überzeugen mit Ihrem gepflegten Erscheinungsbild wie auch erstklassige Umgangsformen.
- Für diese sehr abwechslungsreiche Funktion wenden wir uns an eine frontorientierte Persönlichkeit, die mit Leidenschaft die Gastgeberrolle wahrnimmt.
- Flexibilität und die Bereitschaft für Samstags- und Abendeinsätze (bis 20:00 Uhr) setzen wir voraus. Ausserdem können Sie sich in Deutsch flüssig verständigen.

Jelmoli als attraktiver Arbeitgeber bietet Ihnen:

- Viel Gestaltungsfreiraum, Entwicklungsmöglichkeiten und einem inspirierenden Arbeitsumfeld
- Attraktive Benefits und einen Arbeitsplatz mit internationalem Flair im Herzen von Zürich

<https://jobs.sps.swiss/Jelmoli>



online Hotelstellenmarkt
www.jobs-hotel.ch

Tel. 043 - 321 70 70



online Gastrostellenmarkt
www.jobs-gastro.ch

- ✔ über 1200 Stellenangebote!
- ✔ gratis Stellengesuche aufgeben!
- ✔ gratis Jobs per Email empfangen!
- ✔ weitere Stellenangebote europaweit!

Schimmel und nasse Wände beseitigen wir dauerhaft und chemiefrei.

Gratis Analyse mit SMS auf 079 607 04 43 anfordern. ard@matrolan.ch



Die Sportbahnen Amden AG betreibt das Bergrestaurant Monte Mio in Amden. Das Monte Mio befindet sich oben an der Sesselbahn Arven mitten im Skigebiet Arvenbüel.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 2020/2021 (Dezember bis März) eine/n

Koch M/W (80-100%), befristet Wintersaison

Ihre Aufgaben

Sind das vorbereiten und fertigstellen unseres Tagesangebotes und des Mittagmenüs sowie das Kochen für eventuelle Bankette und verschiedene Anlässe wie das Nachtskifahren. Ebenfalls tragen Sie Verantwortung für die Sauberkeit unserer Küche und setzen sich für die Einhaltung der Hygienevorschriften ein. Das Angebot basiert auf einer einfachen und guten Küche mit dem Ziel, unseren Gästen die Wartezeit auch bei Grossandrang kurz zu halten.

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Berufslehre als Köchin / Koch
- Sie arbeiten gerne im familiären Umfeld und in einem im kleinen Team
- Sie behalten in stressigen Situationen einen klaren Kopf und Überblick
- Sie sprechen und verstehen gut deutsch

Was bieten wir

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe im familiären Umfeld mit vorwiegend Tagesbetrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis am 15. August 2020. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und Ihre Bewerbung.

Rufen Sie uns an:

Judith Gmür, Tel. 079 520 48 66, sportbahnen@amden.swiss

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die Betreuung und Ausführung der Event-Logistik eine/einen

Chef de Service Event 60-100% per sofort oder n. V.

Wir sind ein noch überblickbares Team mit rund 30 Vollzeitstellen. Wir suchen eine sympathische, dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Organisationstalent.

Als Chef de Service für Events sind sie Dreh- Angelpunkt für die zur Ausführung stehenden Events. Sie koordinieren das Equipment, Personal, Getränke, Küche und die Logistik zusammen mit der Küchen- und Logistikcrew. Sie arbeiten aktiv an der Eventfront mit, erstellen Eventabrechnungen und führen das Lager zusammen mit der Logistik und Küche.

Sie sind eine belastbare, körperlich fitte Persönlichkeit mit sicherem Auftritt und Führungsqualitäten. Knowhow im Bereich Events, Catering und Gastronomie wird voraus gesetzt.

Für diese Stelle benötigen Sie spezielle Stärken:

- sympathischer, sicherer Auftritt, saubere, exakte Arbeitsweise
- sie sprechen Deutsch, Englisch, Französisch (Wunsch)
- Organisationstalent, Projektführungs- evtl. Eventerfahrung
- Unternehmerisches Denken, betriebswirtschaftliches Verständnis
- Belastbarkeit und Durchhaltevermögen und vernetztes Denken

Grundanforderungen:

- abgeschlossene Berufslehre in der Gastronomie oder grosse Erfahrung
- Organisationstalent, Einsatzwille
- belastbar und körperlich fit und Führerschein

In diesem Job werden Sie in diversen Bereichen stark gefordert. Aus Erfahrung ist es unabdingbar, dass Sie in der Region Rapperswil-Jona (maximal 30 Minuten Fahrt) ansässig sind.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

EDELWEISS CATERING, Herr Oliver Bühler, St. Dionysstrasse 31
8645 Rapperswil-Jona, ob@EDELWEISS-CATERING.ch
Rückfragen richten Sie per Telefon an: +41 55 211 11 17