

## Chef de Rang 20 %

Begeistern in einem jungen, dynamischem Team an einem einmaligen Ort

Das Restaurant Schloss Seeburg ist die Oase am Bodensee. Inmitten wunderbarer Natur, geniessen unsere Gäste den Blick auf den Bodensee. Unser a la carte Restaurant verfügt über rund 35 Plätze. Im Blauen Saal bewirten wir Hochzeiten und Gruppen bis zu 60 Personen. Das Burgzimmer eignet sich für kleine Veranstaltungen bis 20 Personen. Im Sommer pulsiert das Leben auf unserer Seeterrasse.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen Chef de Rang 20% in Jahresanstellung. Die Einsätze beschränken sich auf Freitag und Samstagabend ab 17.00 Uhr.

### Aufgabenbereich

Als Chef de Rang übernehmen sie Verantwortung im à la carte Service und leiten selbstständig verschiedene Bankette und Events.

### Anforderungen

Was wir von Ihnen erwarten:

- Sie haben eine berufliche Grundbildung als Restaurationsfachmann/frau EFZ abgeschlossen
- Sie überzeugen durch Ihre Fachkenntnisse
- Sie sind ein Planungs- und Organisationstalent
- Sie haben Freude an einer eigenen Station und dem Teildienst
- Sie können sich durchsetzen und sind dabei stets ein guter Kommunikator.
- Sie begeistern Menschen und arbeiten stets mit einer gesunden Prise Humor
- Sie freuen sich in einem jungen Team selbstständig zu wirken
- Sie sprechen Englisch und von Vorteil auch etwas französisch

Was Sie von uns erwarten dürfen:

- Wir bieten Ihnen ein familiäres Umfeld mit einem jungen und ehrgeizigen und erfolgreichen Team.
- Wir kommunizieren offen und transparent und geben ehrliche Feedbacks
- Wir lassen ihrer Kreativität und freuen uns über Ideen die Sie in den Betrieb bringen

Auf Ihre vollständige Bewerbung per Mail, an Matias Bolliger [kontakt@schloss-seeburg.ch](mailto:kontakt@schloss-seeburg.ch) freuen wir uns. Bitte beachten Sie, dass wir nur vollständige Bewerbungen beantworten können.