

BAUERN SCHÄNKE

Chef de Rang | 100%

per Mai oder nach Vereinbarung
Direkte/r Vorgesetzte/r: Restaurantleitung

Bauernschänke AG:

Die Bauernschänke AG ist ein dynamisches Unternehmen im stetigen Wachstum unter der Leitung der beiden Gastronomen Nenad Mlinarevic und Valentin Diem und bietet einen Ort für Kulinarik und Genuss. Neben unseren Partner Restaurants «Neue Taverne», «Neumarkt», «Brasserie Süd» und «The Counter» führen wir ein Catering Unternehmen für Corporate Events.

Bauernschänke

Die Bauernschänke (16 Punkte Gault-Millau) liegt inmitten der Züricher Altstadt. In legerer Atmosphäre werden verschiedenste Kreationen serviert – diese eignen sich zum Teilen, damit die Gäste die ganze Bandbreite unserer Küche erleben können. Zusätzlich gibt das Überraschungsmenü die Möglichkeit, sich unbeschwert durch den Abend führen zu lassen. Wir legen Wert auf Saisonalität & Regionalität, gepaart mit besonderen Komponenten aus der Ferne. Da wir überzeugt sind, dass aussergewöhnliches Essen auch besondere Getränke verdient, schenken wir 250 Weine von innovativen Winzern aus, dazu Bier von lokalen Brauereien sowie hausgemachte Limonaden, Kombuchas und Schorle.

Deine Rolle

Als Chef de Rang bist du verantwortlich für deine Servicestation und bietest allen unseren Gästen einen erstklassigen Service und ein angenehmes kulinarisches Erlebnis. Du repräsentierst unsere Leidenschaft, für geschmackvolles und raffinierte Speisen, sowie unsere Begeisterung für Weine von Produzenten mit Charakter und hausgemachte Drinks vor unseren Gästen. Dank deiner strukturierten, effizienten Arbeitsweise bringst du auch unser Double Seating nicht aus der Ruhe und behältst stets den Überblick, dass dies auch eingehalten wird. Daneben vertrittst du auch die Restaurantleitung bei deren Abwesenheit und übernimmst die Verantwortung im Service. Regelmässige Trainings, sowie Produzenten Besuche, ermöglichen es dir dein Wissen über verschiedene Produkte auszubauen und zu vertiefen.

Deine Aufgabe

- Fachkundige Beratung, Betreuung und Bedienung unserer Gäste im Restaurant
- Selbstständiges führen einer Servicestation
- Mithilfe bei der Kreation, Produktion und Ausschank sämtlicher Getränke
- Mise en Place erstellen und damit effizient arbeiten
- Sicherstellen eines reibungslosen Serviceablaufs mit Double Seating
- Einhaltung und Umsetzung der Hygiene Standards (HACCP)
- Durchführung von Buchungsvorgängen und Abrechnungsformalitäten
- Vertretung der Restaurantleiterin in deren Sinne und Philosophie

Das bist Du

- Mehrere Jahre Berufserfahrung im Service (Abschluss in der Gastronomie ist ein Plus)
- Du hast ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein im Service und für Produkte
- Du bringst Eigeninitiative, Engagement, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit mit
- Du arbeitest strukturiert und hast eine verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Du besitzt gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Du kommunizierst respektvoll, offen und ehrlich auf allen Ebenen
- Du bist fließend in Deutsch und hast sehr gute Englischkenntnisse

BAUERN SCHÄNKE

Das bieten wir Dir



Ein junges und
dynamisches Team



Faires Trinkgeldsystem



Regelmässige Schulungen
und Degustationen



Geregelte Arbeitszeiten und
langfristige Dienstpläne



Ausgewählte kostenlose
Getränke



Langfristige
Entwicklungsmöglichkeiten
innerhalb der Unternehmung



Attraktiven Mitarbeiterabbatt in den Partnerbetrieben
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

Bei uns lebst du jeden Tag Deine Leidenschaft für eine fordernde und zugleich faszinierende Aufgabe – stets der hohen Qualität, dem einzigartigen Stil und der exklusiven Wertigkeit verpflichtet und als Teil eines jungen, dynamischen Teams, das mit Engagement und Freude nach dem gemeinsamen Erfolg strebt.

Willst Du Teil unseres Teams werden? Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an: Manuela | hunger@bauernschänke.ch