

# THE COUNTER

Chef de Rang | 100%

per sofort oder nach Vereinbarung  
Direkte Vorgesetzte: Restaurantleiterin

## **Süd AG**

Die Süd AG, geführt von den erfahrenen Gastronomen Nenad Mlinarevic und Valentin Diem, ist ein dynamisches Unternehmen, das kontinuierlich wächst und einen Ort für Kulinarik und Genuss bietet. Neben unseren renommierten Partnerrestaurants "Bauernschänke", "Neue Taverne", "Neumarkt" und "Brasserie Süd" betreiben wir auch ein Catering-Unternehmen für externe Events.

## **The Counter**

Neben dem historischen Wannerbau, welcher 1871 errichtet wurde, erstrahlt seit Dezember 2023 das neue Fine Dining Restaurant «The Counter». Das Herz der Räumlichkeit bildet der Tresen, an dem die Gäste hautnah einmalige Weine und Spektakuläre Kulinarik von Mitja Birlo (Koch des Jahres 2022) und Florentina Birlo mit ihrem Team erleben dürfen.

## **Deine Rolle**

In der Rolle als Servicemitarbeiter/in bist du für deine Servicestation verantwortlich und sorgst dafür, dass all unsere Gäste einen herausragenden Service und ein angenehmes kulinarisches Erlebnis geniessen können. Du verkörperst unsere Leidenschaft für Speisen und unsere Begeisterung für Weine von charakterstarken Produzenten sowie hausgemachte Drinks vor unseren Gästen.

Dank deiner strukturierten und effizienten Arbeitsweise bleibst du selbst bei hohem Gästeaufkommen ruhig, und du behältst stets den Überblick darüber, dass alles reibungslos verläuft. Bei uns geniesst du eine 4-Tage Woche und durch regelmässige Schulungen hast du die Möglichkeit, dein Wissen über verschiedene Produkte kontinuierlich zu erweitern und zu vertiefen.

## **Deine Aufgabe**

- Fachkundige Beratung, Betreuung und Bedienung unserer geschätzten Gäste im Fine Dining Restaurant
- Selbstständiges Leiten einer Servicestation
- Vorbereitung des Mise en Place und effiziente Arbeitsweise
- Reservationsannahme via Telefon, Mail und Digital
- Aufräumarbeiten vor, während und nach dem Service
- Mithilfe bei der Inventur Ende des Monats
- Strikte Einhaltung und Umsetzung der Hygienestandards gemäss HACCP-Richtlinien
- Vertretung der Restaurantleiterin im deren Sinne und Philosophie

# THE COUNTER

## Das bist Du

- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie und mehrere Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Du besitzt ein sehr hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und findest grosse Freude am Umgang mit dem Gast
- Eigeninitiative, Engagement, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit gehören zu deinen Stärken
- Deine Arbeitsweise ist strukturiert und von Verantwortungsbewusstsein geprägt
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen sind für dich selbstverständlich
- Du besitzt über ein Fundiertes Weinwissen
- Du pflegst eine respektvolle, offene und ehrliche Kommunikation auf allen Ebenen
- Du beherrschst Deutsch oder Englisch auf einem sehr guten Niveau

## 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 Mitarbeiterrabatt in den Partnerbetrieben  
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

In unserem Team hast du die Möglichkeit, deine Leidenschaft täglich in einer anspruchsvollen und faszinierenden Umgebung auszuleben. Wir versuchen täglich, stets höchste Qualität, einzigartigen Stil und exklusive Wertigkeit zu bieten. Dabei arbeitest du in einem jungen und dynamischen Team, das sich mit Engagement und Freude gemeinsam für den Erfolg einsetzt.

Möchtest du Teil unseres Teams werden? Wir freuen uns darauf, deine vollständige Bewerbung per E-Mail an Florentina Birlo unter [florientina@the-counter.ch](mailto:florientina@the-counter.ch) zu erhalten.