

BRASSERIE SÜD

Read in
English

Buffetier / Buffetièr | 100%

per April oder nach Vereinbarung
Direkte/r Vorgesetzte/r: Chef de Service

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 "The Counter" betreiben wir auch ein Catering-Unternehmen für externe Events.

Brasserie Süd

Im historischen Wannerbau, welcher 1871 errichtet wurde, erstrahlt seit Dezember 2023 die neue Brasserie Süd. Mit 140 Innen- und 40 Aussenplätzen wird auf insgesamt 370 Quadratmetern ein kontemporäres Brasserie-Konzept geboten, der Fokus liegt auf hochwertigen Speisen und einem kuratierten Getränkeangebot. Im Mezzanin befindet sich die denkmalgeschützte «Da Capo Bar» von Trix & Robert Haussmann. Südwestlich schliesst das Fine-Dining Restaurant «The Counter» an. Herz der Räumlichkeiten bildet der Tresen, an dem die Gäste hautnah eine einmalige Fine-Dining Experience von Mitja Birlo (Koch des Jahres 2022) und seinem Team erleben dürfen.

Deine Rolle

Mitten im lebhaften Treiben der Brasserie Süd stehst du am Buffet, bereit für alles, was deine Schicht bringt. Das Restaurant ist voll, die Stimmung ist grossartig. Die Getränkebestellungen kommen rein, und du jonglierst zwischen Bier zapfen, Cocktails rühren und Kaffee zubereiten. Nebenbei sorgst du dafür, dass stets genügend saubere Gläser und glänzendes Besteck bereitstehen. Trotz des Trubels behältst du die Kontrolle. Deine Bewegungen sind präzise, jeder Handgriff sitzt. Zwischendurch nimmst du dir Zeit, um mit den Gästen am Tresen zu plaudern, sie sind fasziniert vom Ambiente und du erzählst ihnen begeistert vom Umbau der Location. Inmitten des Geschehens behältst du nicht nur den Überblick über das Buffet, sondern geniesst auch die positive Herausforderung, die dieser Aufgabe mit sich bringt. Diese ist ein Teil eines grösseren Ganzen, das du mit Leidenschaft gestaltest.

Deine Aufgaben

- Bereitstellung des Mise en Place, um einen reibungslosen Serviceablauf gewährleisten.
- Die Herstellung von Getränken nach festgelegten Rezepturen.
- Die Überwachung der Bestände und das Auffüllen für den nächsten Tag.
- Der Ausschank von Getränken sowie die Zubereitung nach den vorgegebenen Rezepten.
- Die Durchführung von Aufräumarbeiten während und nach dem Service.
- Sicherstellung von Ordnung, Sauberkeit und Einhaltung der vorgegebenen Hygienestandards (HACCP)

Das bist Du

- Idealerweise verfügst du über Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Du legst grossen Wert auf Qualität
- 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
- Auch in Zeiten mit hohem Gästeaufkommen bleibst du belastbar und flexibel und erledigst deine Arbeit effizient
- Deine Kommunikation ist respektvoll, offen und ehrlich auf allen Ebenen
- Du beherrschst Deutsch oder Englisch auf einem guten Niveau

BRASSERIE SÜD

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 Clemens Merk unter clemens@brasserie-sued.ch zu erhalten.

BRASSERIE SÜD

Buffetier / Buffetière | 100%

Starting from April or by agreement
Direct Supervisor: Chef de Service

Süd AG

Led by experienced restaurateurs Nenad Mlinarevic and Valentin Diem, Süd AG is a dynamic company continuously growing and providing a place for culinary excellence and enjoyment. In addition to our renowned partner restaurants "Bauernschänke," "Neue Taverne," "Neumarkt," and "The Counter," we also operate a catering company for external events.

Brasserie Süd

Since December 2023, the new Brasserie Süd has been shining in the historic Wannerbau, built in 1871. With 140 indoor and 40 outdoor seats, a contemporary brasserie concept is offered on a total of 370 square meters, focusing on high-quality cuisine and a curated selection of beverages. In the mezzanine, you'll find the listed "Da Capo Bar" by Trix & Robert Hausmann. To the southwest, the fine-dining restaurant "The Counter" is adjacent. The heart of the premises is the counter, where guests can experience a unique fine-dining experience up close with Mitja Birlo (Chef of the Year 2022) and his team.

Your Role

Amidst the bustling atmosphere of Brasserie Süd, you stand at the buffet, ready for whatever your shift brings. The restaurant is full, the mood is fantastic. Drink orders pour in, and you juggle between pouring beer, mixing cocktails, and preparing coffee. Meanwhile, you ensure that there are always enough clean glasses and gleaming silverware available. Despite the hustle and bustle, you remain in control. Your movements are precise, every action is well-practiced. Occasionally, you take the time to chat with guests at the counter; they are fascinated by the ambiance, and you enthusiastically tell them about the location's renovation.

In the midst of the action, you not only maintain control over the buffet but also relish the positive challenge that this task brings. It's a part of a larger whole that you shape with passion.

Your Tasks

- Preparation of mise en place to ensure smooth service operations
- Crafting beverages according to established recipes
- Monitoring inventory and replenishing for the next day
- Dispensing beverages and preparing them according to specified recipes
- Conducting cleanup tasks during and after service
- Ensuring order, cleanliness, and adherence to specified hygiene standards (HACCP)

Who You Are

- Ideally, you have professional experience in a similar position
- Your high quality is very important to you
- Initiative, commitment, reliability, and teamwork are among your strengths
- Your work approach is structured and characterized by a sense of responsibility
- A well-groomed appearance and good manners are self-evident for you
- Even during times of high guest traffic, you remain resilient, flexible, and efficient
- Your communication is respectful, open, and honest at all levels
- You have a good level of proficiency in German or English

BRASSERIE SÜD

Das bieten wir Dir



A young and
dynamic team



Fair distribution of tips



Trainings and tastings



Reliable working hours and
long-term schedules



Selected free beverages



Long-term development
opportunities within the
company



Employee discount in our partner restaurants
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

In our team, you have the opportunity to pursue your passion daily in a challenging and fascinating environment. We strive daily to provide the highest quality, unique style, and exclusive value. You will work in a young and dynamic team that collaborates with dedication and joy for success.

Do you want to become part of our team? We look forward to receiving your complete application by email to Clemens Merk at clemens@brasserie-sued.ch