



WEISSES RÖSSLI

Damn Delicious GmbH | Bederstrasse 96 | 8002 Zürich

Das Weisse Rössli in Zürich setzt auf die frische, französisch-mediterrane Küche von Mathieu Bacon, welche von Gault&Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet wurde. Die Gerichte sind leicht, ehrlich und ohne Schnick-schnack. Die Basis dafür stellen saisonale Grundprodukte von hoher Qualität, welche ausschliesslich im Rössli verarbeitet werden. Feine Weine aus Italien und der Schweiz runden das kulinarische Angebot ab.

Per August 2023 suchen wir eine/n

Chef de Rang 100%

Deine Aufgaben:

- Führen einer eignen Servicestation
- Zuständig für den täglichen Betrieb
- Kennen und Umsetzen der Service-Standards
- Gewährleistung einer professionellen, personalisierten Gästebetreuung
- Fachlich korrekter Speise- sowie Getränkeservice
- Kompetente und freundliche Betreuung sowie Beratung unserer Gäste

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Gastronomiebereich
- Sehr gute Deutsch- sowie gute Englischkenntnisse
- Du hast Freude an der Gastronomie und arbeitest gerne im Team
- Du bezeichnest dich als belastbar, flexibel und lernbereit
- Du bist kommunikativ und hast eine selbstständige Arbeitsweise
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen runden dein Profil ab

Unser Angebot

- Eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung in einem wachsenden Unternehmen
- Deine Ideen und Inputs sind uns sehr wichtig
- In einem jungen Team und familiären Umgang arbeiten wir gemeinsam daran, das Rössli weiterzuentwickeln
- Sonntag, Montag Ruhetag, samstags nur Abends geöffnet

Gerne erwarten wir deine Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugnisse per E-Mail an info@weisses-roessli.ch

Christina Aigner