

Mir sueche Di!

Service Mitarbeiter|in 50-80%

(Chef de Rang)

ab sofort oder nach Vereinbarung

Seit Januar 2016 läuft das Rössli unter dem Namen «Werkstatt der Sinne AG»
Die Tradition und das Moderne verbinden, einfach gemütlich und einfach gediegen.
Im Zeichen dieser Worte empfehlen wir uns für einen einfach(-en) guten Mittagsteller,
ein umfängliches Mehrgang-Geniesser-Menü bis zum Gala-Dinner einer Gesellschaft.

Wir besitzen neben 80 à la Carte- und 30 Terrassen-Sitzplätzen auch Banketträume
von 20 bis 100 Personen. Das Rössli ist bekannt für die gepflegte Gastronomie und der
zeitgerechten Küche.

**Du bist eine aufgestellte Persönlichkeit mit einer Ausbildung als REFA
oder hast du mehrjährige Erfahrung in der gepflegten Gastronomie?**

Stellenbeschrieb

- Mise en Place für einen reibungslosen Service
- Selbständiges Führen einer Station im à la Carte und Bankett-Service
- Reinigungsarbeiten im Gästeraum und Buffet
- Einhalten des Hygienekonzeptes

Wir bieten:

- Arbeit in einem motivierten und familiären Team
- Zeitgemässe Entlohnung gemäss L-GAV
- Fixe Freitage (Montag und Dienstag, Sonntagabend)
- Schichten mit und ohne Zimmerstunde

«Du liebsch u läbsch Dis Handwärch? - Härzlech wiukomme im Rössli-Team!»

Wir freuen uns über Deine komplette Bewerbung an
kontakt@roessli-saeriswil.ch oder einen persönlichen Besuch im Rössli.

Fritz & Marina Kaufmann-Wanner
mit dem Rössli-Team

Werkstatt der Sinne AG
3049 Säriswil | Tel. 031 829 33 73
www.roessli-saeriswil.ch

