



TRAUFFER
Erlebnisswelt

Chef de Service (100%)

Anforderung

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann oder gleichwertige Aus-/Weiterbildung
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie
- Gastgeber aus Leidenschaft mit Verkaufsflair
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Starke Führungspersönlichkeit und Führungserfahrung
- Herzliches, positives, freundliches und gepflegtes Auftreten
- Zielorientierte, verantwortungsvolle, belastbare, flexible und unternehmerisch denkende Persönlichkeit
- Team- und konfliktfähig

Führungsaufgaben

- Leiten des gesamten Serviceteams
- Tägliche Servicebriefings und Arbeitsverteilung (Zuteilen von Stationen etc.)
- Für reibungslose Arbeitsabläufe sorgen
- Einarbeiten, betreuen, ausbilden und beurteilen sämtlicher Servicemitarbeiter (unter Beaufsichtigung der Direktion)
- Erstellen der Arbeitspläne inkl. Ferienplanung
- Tägliche Kontrolle des Arbeitsplans, effiziente Planung
- Kontrollieren und Durchsetzen des Qualitätsgedanken damit eine konstant hohe Leistung erzielt wird
- Einhaltung und Kontrolle der gesetzlichen Richtlinien des Lebensmittelgesetzes und Hygieneverordnung im Servicebereich (inkl. Hygiene der Servicemitarbeiter)

Fachaufgaben

- Leitung der Restaurationsbetriebe (Alfred's und Eventetage)
- Aktive Gästebetreuung durch Mitarbeit an der Front (Gastgeber/in)
- Tages- und Monatsabschlüsse korrekt durchführen (unter Beaufsichtigung der Direktion)
- Beherrschen des Kassensystem (inkl. Implementierung neuer Artikel, korrekte Buchungen etc.)
- Vorbereitung und Umsetzung von Banketten, Seminaren und Events
- Verantwortung und Kontrolle sämtlicher Reservationen (inkl. Tischzuteilung)
- Verantwortung Schnittstelle Kommunikation mit der Küche
- Bestellung sämtlicher Getränke und Non-Food-Artikel
- Korrekte Warenannahme, Kontrolle und Warenbewirtschaftung (Inventur, Kontrolle über Ablaufdatum etc.)
- Kontrolle über die korrekte Lagerung der Waren
- Erarbeiten und durchsetzen der definierten Servicestandards, permanenter Verbesserungsprozess
- Entgegennehmen von Gästebeschwerden und schnelles Handeln
- Weitere Aufgaben auf Anweisung

Trauffer Erlebniswelt

Holzkuhplatz 1 · 3858 Hofstetten bei Brienz · +41 33 952 15 00 · erlebnisswelt@trauffer.ch · www.trauffer.ch



TRAUFFER
Erlebnisswelt

Das bieten wir:

- Vergünstigung auf den Top4-Skipass
- Vergünstigungen in allen Trauffer Betrieben
- Unterstützung bei Weiterbildungen
- Mitgestaltung und Aufbau eines neuen Betriebs

Das erwartet dich:

- Modernste Küchenausstattung/Geräte/Kassensysteme
- Küche und Arbeitsplätze mit Tageslicht/Raumhohe Fenster
- Neue Reinigungsmaschinen auf Topniveau
- Reinigungsinfrastruktur auf allen Stockwerken
- Neuen und moderne Mitarbeiterinfrastruktur in allen Bereichen (Garderobe, Pausenraum, Arbeitsstationen)
- Junges, dynamisches Team
- Inhabergeführter Betrieb

Wenn Du zusammen mit einem motivierten Team diese einmalige Chance nutzen und Teil unserer Holzkuh-Erlebnisswelt werden möchtest, dann freuen wir uns auf Deine vollständige Bewerbung.

Trauffer Erlebnisswelt

Holzkuhplatz 1 · 3858 Hofstetten bei Brienz · +41 33 952 15 00 · erlebnisswelt@trauffer.ch · www.trauffer.ch