



MITEINANDER



Die miteinander GmbH sucht für den Stall Valär und das Piz Piz Restaurant in Davos

BARKEEPER/IN / BUFFETIER/ÈRE

Vom 22. November 2021 bis zum 17. April 2022. Arbeitspensum: 80-100%

DEINE AUFGABEN

- Aufnehmen der Reservationen, sowie Empfang und das Platzieren der Gäste
- Führen einer Station, Empfehlen von Speisen, Weinen und Verantwortung für das Inkasso
- Bestellung der Getränke, sowie Kontrolle und Lagerung der Lieferungen
- Mis-en-Place Aufgaben
- Reinigungsaufgaben im Servicebereich
- Einhaltung der Qualitätsstandards und konzeptionellen Vorgaben
- Beratung und Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste

DEIN PROFIL

- Ausgeprägte Wein-, und Cocktaillkenntnisse
- Extrovertierte, authentische und aufmerksame Persönlichkeit
- Tadellose Umgangsformen mit Gästen
- Offene, ehrliche und direkte Kommunikation mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden
- Blick fürs Detail
- Organisationstalent
- Teamplayer mit Überblick
- Improvisationstalent
- Schnelle Reaktion bei Unvorhergesehenem
- Vorbildfunktion für andere Mitarbeitende
- Vorausschauende und vernetzte Denkweise
- Bereit Nacht- und Wochenendarbeit zu leisten
- Gastgeber mit Herz
- Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie oder mehrjährige Erfahrung
- Zertifizierte Zusatzausbildung zum Barkeeper / Mixologist
- Deutsch und Englisch fließend, Französisch und weitere Sprachen von Vorteil
- Offen für weitere Aufgaben (Allrounder-Fähigkeit)

WIR BIETEN DIR

- Unsere Mitarbeiter sind unser wichtigstes Gut. Vom ersten bis zum letzten Moment sind Sie in Kontakt mit unseren Gästen und somit komplett verantwortlich für deren Zufriedenheit.
- Wir bieten ein dynamisches Umfeld mit spannenden Aufgaben rund um Gastronomie, Erlebnis und Kulinarik.



MITEINANDER



KONTAKT

Die miteinander GmbH betreibt Gastronomie auf vielen Ebenen. Immer auf der Suche nach dem bestmöglichen Erlebnis für Ihre Gäste.

Zeitgemässes Gastgeberium, das Bewährtes gekonnt integriert – dieses erfolgreiche Konzept führt die miteinander GmbH mit dem Stall Valär in Davos nun schon über 4 Jahre. Der gebürtige Davoser Paride Giuri verantwortet als Küchenchef die Menükarte, die Klassiker der alpinen Küche modern interpretiert und regionale Lieferanten in den Vordergrund rückt.

Wir wenden uns an Kandidaten die Freude an Ihrer Arbeit haben und diese als Motivation für den strengen Arbeitsalltag anwenden. Bei uns wird Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit und Improvisationstalent grossgeschrieben. Begeistere uns in deinem Motivationsschreiben mit einigen Angaben zu deinen bereits geleisteten Herausforderungen.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung und sichern dir absolute Diskretion zu. Bitte sende uns Deine kompletten Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Ausbildungsnachweise, Arbeitszeugnisse) an lukas@stallvalaer.ch.

Wir erlauben uns ausschliesslich Bewerbungen per Mail zu berücksichtigen.

Lukas Rüegg

*Stall Valär GmbH
Limmatstrasse 40
8005 Zürich*

www.stallvalaer.ch