



HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

Restaurantfachfrau/-mann im Hotel Château Gütsch

Als Restaurantfachfrau sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf des Restaurantbetriebs, um sicherzustellen, dass die Gäste ein schönes Erlebnis haben und gerne wiederkommen.

Zu Ihren Aufgaben gehören unter anderem:

- Begrüssung und Betreuung der Gäste, einschliesslich Platzierung an den Tischen und Vorstellung des Menüs
- Beratung der Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken sowie Empfehlungen aussprechen
- Aufnahme von Bestellungen und die Gästezufriedenheit sicherstellen
- Zahlungsabwicklung
- Koordination mit der Küche und anderen Restaurantmitarbeitern, um einen reibungslosen Ablauf des Service zu gewährleisten
- Gewährleistung der Sauberkeit und Ordnung des Restaurants sowie der Einhaltung von Hygienestandards

Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Tourismusbereich, idealerweise mit Schwerpunkt Service
- Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position, vorzugsweise in einem 4- oder 5-Sterne-Hotel
- Ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch und Englisch, weitere Sprachen von Vorteil
- Gepflegtes Erscheinungsbild und freundliches Auftreten
- Ausgeprägte Serviceorientierung und Fähigkeit, auf die Bedürfnisse der Gäste einzugehen
- Flexibilität in Bezug auf Arbeitszeiten und Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden und Feiertagen
- Fähigkeit, unter Druck zu arbeiten und Entscheidungen zu treffen
- Teamfähigkeit und positive Arbeitseinstellung

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Arbeit in einem renommierten Hotel mit einem freundlichen und motivierten Team. Wenn Sie die oben genannten Anforderungen erfüllen und gerne in einem internationalen Umfeld arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Für Bewerbungen verwenden Sie bitte folgende E-Mail Adresse info@chateau-guetsch.ch