



ALPENBLICK ADELBODEN

RESTAURANT · BISTRO

Alpenblick, das bedeutet die Verbindung von Tradition und Moderne, von Qualität und Kreativität, von Schnelligkeit und Gemütlichkeit. Ob vorne im Bistro oder hinten in der «Stuba», der Gast entdeckt immer wieder Neues in diesem Restaurant, das seine Sinne und den Gaumen entzückt. Ausgezeichnet mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Stern von Guide Michelin.

Zur Verstärkung unseres Serviceteams suchen wir per 1. Dezember 2021 oder nach Vereinbarung ein/e

Chef de Service

m/w, 100%

Als Gastgeberin aus Leidenschaft schätzen Sie das tägliche Mitwirken an der Front. Sie sind zuständig für den Gästeempfang, die Kundenberatung und den reibungslosen Serviceablauf. Sie sind hochmotiviert, tatkräftig und bieten einen zuvorkommenden Gästeservice. Ein kompetentes Auftreten, gute Umgangsformen und ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Betriebswirtschaftliches Handeln, Teamfähigkeit, Flexibilität und Selbstständigkeit runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe mit familiärer Arbeitsatmosphäre. Ein motiviertes und gut eingespieltes Team wartet auf Sie.

Weitere Informationen zu unserem Betrieb finden Sie unter www.alpenblick-adelboden.ch

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, bitten wir Sie, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zukommen zu lassen.

Restaurant Alpenblick AG
Björn Inniger
Dorfstrasse 9
3715 Adelboden
033 673 27 73
info@alpenblick-adelboden.ch

JRE
JEUNES RESTAURATEURS