



Das 1910 gegründete und neu renovierte Restaurant Volkshaus Zürich verkörpert gutbürgerliche, authentische Küche, welche vorwiegend mit biologischen Erzeugnissen produziert wird. In unseren Bar- und Restauranträumlichkeiten mit insgesamt 260 Plätzen treffen sich der Charme aus den 20er Jahren und die ungezwungene Moderne. Als Treffpunkt und für Geniesser ist unser Haus mit seinen grosszügigen Räumlichkeiten der richtige Ort, um urbane Gastfreundschaft zu geniessen. Nebst dem bieten wir in unseren komplett ausgestatteten und modernen Bankett- und Festräumlichkeiten Platz für bis zu 2000 Personen. Nationale- und internationale Musik-Topstars, Partylabels, klassische Konzerte, Generalversammlungen, Theatervorführungen und Bankette beleben unser Haus mit insgesamt über 1500 Anlässen im Jahr.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen motivierten

Chef de Rang (60-100% m/w) im Stundenlohn

Das Restaurant im Volkshaus gehört mit 165 Sitzplätze zu den grösseren à la Carte-Restaurants der Stadt Zürich. Durch die vielen Veranstaltungen im Haus sind wir ein lebhafter Betrieb und hochfrequentiert Treffpunkt. Es erwartet Sie eine spannende, anspruchsvolle Tätigkeit und die Möglichkeit, neue Erfahrungen zu sammeln.

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Verantwortung für das selbstständige Führen einer eigenen Service-Station mit Inkasso
- Sichere Kenntnisse über die Speisekarte und die Getränkekarte, sowie Tagesangebote und aktuelle Aktionen
- Betreuung und kompetente Beratung der Gäste
- Achten auf Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeits- bzw. Restaurantbereich
- Einbringung von Kreativität (Speise- und Getränkeangebot, Dekoration) und neuen Verkaufsideen
- Fachgerechte Nutzung, Pflege und Reinigung der verwendeten Geräte und Materialien
- Ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen und Abrechnungsformalitäten
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Bereitstellung des erforderlichen Mise-en-place

Unsere Erwartungen an Sie:

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachfrau/-mann
- Belastbarkeit auch in hektischen Situationen
- Gäste- und Lösungsorientiertes Arbeiten
- Liebhaber eines gehobenen Service, inkl. Plattenservice, Tranchieren
- Interesse an Wein und Spirituosen
- Gepflegte Erscheinungsbild
- Überzeugte Umsetzung der Unternehmensphilosophie
- Teamwork wird gross geschrieben



- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im à la Carte-Service
- Organisierte und strukturierte Arbeitsweise
- Gute Deutsch Kenntnisse, Englisch und Französisch von Vorteil
- Bereitschaft zum Tragen einer Uniform

Wir bieten Ihnen eine spannende, anspruchsvolle Tätigkeit im angesagten Quartier rund um den Helvetiaplatz und freuen uns auf Ihre PDF Bewerbung mit aktuellem Lebenslauf, Arbeitszeugnissen, Referenzangaben und Foto per Mail an info@restaurantvolkshaus.ch.

Bei Fragen steht Ihnen Gregory Darmigny Restaurantbereichsleiter Restaurant Volkshaus (Tel. 044 245 85 50), gerne zur Verfügung.
