

Das 4 Sterne plus Hotel Hof Weissbad geniesst einen ausgezeichneten Ruf als innovatives und erfolgreiches Unternehmen. Den Erfolg verdanken wir unseren rund 200 freundlichen und motivierten MitarbeiterInnen.

Per 01. Mai 2021 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

## **Chef de Rang (w/m 100%)**

Unsere anspruchsvollen Gäste wissen eine abwechslungsreiche, nicht alltägliche Küche (16 Gault Millau Punkte) und unseren vorbildlichen Service zu schätzen. Mit Ihrer umsichtigen Arbeitsweise sorgen Sie für ein persönliches Ambiente. Sie führen eine eigene Servicestation und betreuen und beraten die Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung.

Sie haben die Ausbildung zur/zum Restaurationsfachfrau/mann EFZ abgeschlossen und idealerweise bereits etwas Berufserfahrung gesammelt. Wir wünschen uns eine freundliche, motivierte Persönlichkeit mit feinem Gespür für den Gast und einem Auge fürs Detail. Sie haben eine gute Auffassungsgabe und eine gepflegte Erscheinung. Unser junges Service-Team freut sich auf ein offenes und unkompliziertes neues Mitglied.

Wir bieten Ihnen eine interessante Anstellung in einem nicht alltäglichen Hotel. Sie profitieren von fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und grosszügigen Mitarbeiter-Nebenleistungen. Mehr über uns unter [www.hofweissbad.ch](http://www.hofweissbad.ch).

Für weitere Informationen zu dieser Stelle steht Ihnen Marcel Simon, Leiter Restauration, unter Telefon +41 71 798 80 80 oder [m.simon@hofweissbad.ch](mailto:m.simon@hofweissbad.ch), gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per E-Mail an Bianca Schläpfer, Leiterin HR, [b.schlaepfer@hofweissbad.ch](mailto:b.schlaepfer@hofweissbad.ch).