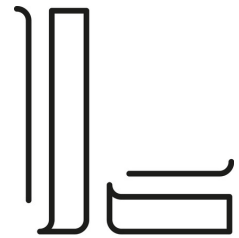


#jointeamlennox

## Chef de Service 100%



lennox

Das Restaurant Lennox befindet sich im Herzen von Rapperswil und lädt zum Geniessen ein. Wir servieren internationale Gerichte inspiriert von Streetfood mit regionalen Produkten. In einer gemütlichen Atmosphäre nehmen wir unsere Gäste mit auf eine kulinarische Reise – fern vom Alltag.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per **sofort oder nach Vereinbarung** eine/n engagierte/n

## Chef de Service 100%

### Das sind deine Aufgaben:

- Planung, Koordination und Leitung unseres jungen Service-Teams
- Einarbeitung von neuen Mitarbeitenden
- Empfang und Bedienung unserer Gäste mit Charme
- Kompetente Beratung und Verkauf von unserem Food und Getränken
- Abrechnung mit unserem Kassensystem
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygienestandards
- Erreichen von Umsatzzielen und Einhaltung des Budgets

### Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Lehre als Restaurantfachfrau/-mann EFZ
- Einige Jahre Erfahrung als Chef de Service
- Herzblut für den Beruf
- Teamplayer/in und Organisationstalent
- Offenheit für Neues und Motivation, sich im Startup-Umfeld einzubringen
- Bereitschaft, am Abend und am Wochenende zu arbeiten

### Das bekommst du von uns:

- Sorgfältige Einführung und 5 Wochen Ferien
- Gratis Kaffee, Rabatt im Restaurant und bei Tochterfirmen
- Arbeit in einem Restaurant mit einem aussergewöhnlichen Konzept
- Ein motiviertes und junges Team, mit dem das Arbeiten Spass macht

**Möchtest du mit uns in den Streetfood Himmel eintauchen?** Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung (Lebenslauf inkl. Foto, Motivationsschreiben, Zeugnisse) an Philippe Schmid, [philippe.schmid@lennox-restaurant.ch](mailto:philippe.schmid@lennox-restaurant.ch)