

LA COLOMBE BOUTIQUE HOTEL

KOMPETENZ, LEIDENSCHAFT UND FREUDE

Mitten in der historischen Altstadt von Zug, direkt am Ufer des Zugersees, liegt unser kleines, feines La Colombe Boutique Hotel mit 9 stilvollen Suiten sowie unser mehrfach ausgezeichnetes Restaurant zur Taube. Wir stehen für Qualität, Herzblut und persönlichen Service – ein Refugium für Geniesser, Individualisten und Ästheten.

Wir suchen per 1. August eine:n F&B Manager 80% – 100%

In dieser Rolle bist du Gastgeber:in aus Leidenschaft und übernimmst eine zentrale Funktion in der operativen und administrativen Führung des F&B-Bereichs. Du trägst Mitverantwortung für die Organisation des gesamten Restaurantbetriebs sowie für Events und Bankette und stellst gemeinsam mit der Direktion einen reibungslosen Ablauf sicher.

Du sorgst für Qualität, Struktur und ein aussergewöhnliches Gästeerlebnis und übernimmst gleichzeitig umfassende administrative Aufgaben im F&B-Management – von Personalplanung über Tagesabschlüsse und Kassenkontrolle bis hin zur aktiven Mitgestaltung der betrieblichen Organisation.

DEINE AUFGABEN:

- Gastgeberrolle im Restaurant mit Fokus auf exzellenten Service
- Unterstützung und operative Führung des Serviceteams im Tagesgeschäft
- Verantwortung für die Organisation und Durchführung von Events und Banketten
- Verantwortung für Getränke- und Weineinkauf inkl. Inventur
- Sicherstellung der Bio Cuisine Standards
- Tagesabschluss inkl. Kassenführung und Kontrolle
- Verantwortung für die Personalplanung im Service
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufs (à la carte & Terrasse)
- Enge Zusammenarbeit mit Küche, Hotellerie und Direktion

DAS BRINGST DU MIT

- Führungspersönlichkeit mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Leidenschaft für Wein, Kulinarik und Servicequalität
- Gastgebermentalität und Freude am direkten Gästekontakt
- Strukturierte, selbständige Arbeitsweise
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Teamgeist, Verantwortungsbewusstsein und Belastbarkeit
- IT-Affinität und Offenheit für moderne Tools

WIR BIETEN DIR:

- Verantwortungsvolle Position mit Entwicklungspotenzial
- Familiäres Umfeld in einem hochwertigen Gourmetrestaurant
- Zentrale Lage in der Altstadt von Zug
- Raum für Eigeninitiative und persönliche Weiterentwicklung
- 20% Vergünstigung im hauseigenen Restaurant
- Tägliche Mitarbeiterverpflegung

Wenn du Menschen mit Herz, Qualität und Leidenschaft begeistern willst und ein Umfeld suchst, in dem du dich weiterentwickeln und gemeinsam mit uns wachsen kannst, dann möchten wir dich sehr gerne kennenlernen.

La Colombe Boutique Hotel | Aline Sigrist | Unter Altstadt 24 | 6300 Zug | info@hotel-lacolombe.com | www.hotel-lacolombe.com