CHEF DE SERVICE MIT PERSÖNLICHKEIT (W/M/D) GESUCHT 60-80%

Du liebst es, Menschen zu begeistern? Du suchst einen Ort, an dem Qualität, Leidenschaft und Teamgeist mehr zählen als Hierarchie und Routine? Dann möchten wir dich unbedingt kennenlernen!

Mitten in der historischen Altstadt von Zug, direkt am Ufer des Zugersees, befindet sich unser kleines, feines La Colombe Boutique Hotel mit nur 9 stilvollen Suiten – ein Rückzugsort für Individualisten, Geniesser und Ästheten. Das Restaurant zur Taube trägt stolz 15 Gault Millau Punkte und das Bio Cuisine Label. Hier verbinden sich nachhaltige, biologisch zertifizierte Küche und ein herausragender Service, der mit viel Herz und Kompetenz jeden Gast persönlich umsorgt. So schaffen wir ein Erlebnis, das Genuss und Qualität in jedem Moment spürbar macht.

Wir sind ein junges, familiäres und aufstrebendes Team, das noch höher hinauswill – mit Ideen, Begeisterung und einem klaren Qualitätsanspruch. Bei uns kannst du mitfliegen, mitgestalten und mitwachsen.

Als Chef de Service in geteilter Leitung übernimmst du gemeinsam mit einer Kollegin / einem Kollegen die Verantwortung für das Serviceteam. Ihr ergänzt euch, inspiriert euch gegenseitig und sorgt gemeinsam für einen Service, der unsere Gäste begeistert.

DEINE AUFGABEN:

- Operative Leitung des Service-Teams (im Jobsharing) sowie aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Sicherstellung eines professionellen, herzlichen und effizienten Gästeservices
- Mithilfe bei der Planung der Einsätze, Schulung und Entwicklung der Mitarbeitenden
- Enge Zusammenarbeit mit Küche, Rezeption und Direktion
- Vertretung an der Rezeption
- Mithilfe bei der Organisation und Betreuung von Events, Banketten & Caterings
- Verantwortung für die Einhaltung der hohen Qualitäts- und Hygienestandards
- Mitgestaltung von Abläufen, Angeboten und Gastgeberkultur

WAS DICH AUSMACHT:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie und mehrjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Freude am Arbeiten im Jobsharing-Modell: Kooperation, Kommunikation und Teamwork liegen dir im Blut
- Ausgeprägte Gastgeberpersönlichkeit mit Führungsstärke und Teamgeist
- Begeisterung für Genuss, Ästhetik und persönliche Gästebetreuung
- Sehr gute Deutschkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse sind zwingend erforderlich
- Weitere Sprachkenntnisse sind ein Plus
- Selbstbewusstes, sympathisches Auftreten mit Verkaufs- und Organisationstalent
- Hohe Einsatzbereitschaft, Eigeninitiative und Flexibilität

WIR BIETEN DIR:

- Arbeiten mit Aussicht: Direkt am See, inmitten der Altstadt
- Echte Wertschätzung: Du bist Teil der Familie, nicht nur eine Nummer
- 20 % Mitarbeiterabbatt im hauseigenen Restaurant
- Täglich frische, gesunde Verpflegung
- Abwechslungsreiche Aufgaben durch Kombination von Service & Rezeption
- Ein Team mit Vision: Wir sind am Wachsen – flieg mit uns ein Stück höher!

Du bist neugierig und lernbereit, neue Erfahrungen zu machen und uns dabei zu helfen, die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen? Du bist kommunikativ und sprachgewandt kontaktfreudig und verfügst über ein ausgesprochenes Flair für die Gästebetreuung? Dann freuen wir uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen!