

Front of House Mitarbeitende/r

(Chef de Service)

VOM ANBAU UND VON DER HALTUNG IN DIE KÜCHE, AUF DEN TELLER UND INS GLAS

Landwirtschaft, Acker und Gastronomie als beständiger Kreislauf. Unsere Kochphilosophie beginnt bereits bei der Saat- und biologischen Kultivierung von Gemüsen und Feldfrüchten sowie der respektvollen Haltung unserer Hoftiere. Geschmacksintensive und rare Sorten wachsen nach alternativen naturnahen Anbaumethoden in gesundem Boden und sind somit fantastisch zu kochen und zu essen! Mit der Natur unmittelbar vor Augen und vor der Nase verarbeiten wir die jahreszeitlich verfügbaren Lebensmittel so, dass sie ihren ursprünglichen Geschmack behalten. Wir möchten zeigen, wie die einzelnen Aromen, Texturen und Nuancen sich entfalten und harmonieren.

Der Geschmack der Alpen auf dem Teller und im Glas. Dort schliesst sich der Kreis und öffnet sich dem Genuss der Köstlichkeiten – sorgfältig zubereitet, puristisch und ehrlich im Geschmack, ästhetisch präsentiert und herzlich sowie ehrlich serviert. – Und genau hier kommst Du zum Zuge!

Was sind Deine Aufgaben?

- Empfangen und Betreuung der Gäste, Sicherstellen eines reibungslosen Ablaufes
 - Du kümmerst dich darum, dass sich alle rundum wohl fühlen
- Zubereitung von alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken
- Getränkeservice in Verbindung mit Storytelling und Speisenservice
- Bedienung des Kassensystems und verantwortliche für Zusatzverkäufe, Tagesabschlüsse (mit Unterstützung von Sunniva, Finanzen)
- Reservierungsmanagement inklusive Telefon- und ein Teil des Mail (mail@rebecca-clopath) (mit Unterstützung von Martina, Koordination)
- Unternehmenswerte kommunizieren
- Tagesaufgaben prüfen und mit dem Vorgesetzten besprechen
- Kalkulation der Getränkeauswahl, Herstellung und Zubereitung der Getränke – MEP
- Mitverantwortlich für die Erstellung und Weiterentwicklung der Getränkeauswahl
- Bestell-, Kontrollwesen und Lagerhaltung der Getränke
- Arbeiten nach Hygienevorschriften
- Sporadisch Gartenarbeit und Wildpflanzen Sammeln
- Pflege des Gastraums, Wäsche Wartung sowie Putzarbeiten
- Unterhaltung des Hofladens

Was bringst Du mit?

- Serviceerfahrung
- Flair für Wein – passend zum Konzept, sowie Erfahrung und Freude im Weinservice (wir setzen Stark auf Naturwein)
- Interesse an Getränke-Kreationen, alkoholischen sowie vor allem auch nichtalkoholischen
- Kreative Art mit selbständiger Arbeitsweise, sowie Teamfähigkeit und Loyalität
- Du legst grossen Wert auf Qualität und Innovation
- Interesse an der Naturküche und Arbeit in einem dynamischen Umfeld
- Schweizerdeutsch Kenntnisse von Vorteil, sehr gutes Deutsch Voraussetzung
- Affinität zum Kanton Graubünden

Was bieten wir Dir?

- Individueller Gestaltungsfreiraum und die Möglichkeit, Deine Ideen und Kreativität einzubringen
- Interessante eigenverantwortliche Aufgaben in einem erfolgreichen, wachsendem und ehrlichem Betrieb
- Breiter Wirkungsbereich mittels grossen Lernchancen in jeglichen Bereichen unseres Betriebs
- Kollegiales Betriebsklima mit vielen gemeinsamen Aktivitäten

Fühlst Du dich angesprochen und siehst Dich bei uns?

Sende uns Deine Bewerbung inklusive Deines Lebenslaufs bis zum 01. Dezember 2023 an

novas@rebecca-clopath.ch

Wir freuen uns darauf dich kennen zu lernen

herzlich Rebecca und Taratsch Team