



PETRUS

Dein neuer Job wartet:

Betriebsleiter/in (m/w/d)

80-100% ab 1. November oder nach Vereinbarung

Wir bieten:

- Die Feiertage kannst du als ganze Ferienwoche planen, das heisst 6 Wochen/Jahr!
- Über Weihnachten hast du frei, egal ob du nen Baum schmückst oder nicht...
- Du darfst deine Freiwünsche anbringen und sie werden sogar berücksichtigt, echt wahr!
- Junges, motiviertes Team in modernen Gastrobetrieb. Ohne Beef; ausser auf dem Teller
- Du hast die Möglichkeit deine Kreativität und Meinung einzubringen
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit flachen Hirarchien
- Frisches Personalesen, meistens sogar a la carte, -wie gesund entscheidest du
- Vergünstigungen bei uns, PASTARAZZI und unseren Partnern

Deine Aufgaben:

- Bedienung der Gäste im Restaurant & Café Bereich
- Betriebswirtschaftliche Steuerung des Restaurant und Kostenmanagement
- Koordination und Sicherstellung der Abläufe im Tagesgeschäft, bei Events und Banketten
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Disziplinarische und fachliche Führung des Personals
- Planung des Getränke und Speiseangebotes
- Betreuung der Lernenden und Praktikanten

Anforderungen:

- Abgeschlossene Hotelfachschule, G2 oder gleichwertige Ausbildung
- Du hast bereits Führungserfahrungen gesammelt
- Du bist pflichtbewusst, aufgestellt & kundenorientiert
- Arbeitest gerne im Team
- hohes Maß an Genauigkeit & Flexibilität
- MS Office Kenntnisse

Bist du dabei? Ich freue mich auf deine Bewerbung.

hr@pastarazzi.ch / Petra Stöckli
Petrus Gastro GmbH

