

HOCHGELEBTE GASTLICHKEIT.

HAUTE – Restaurant und Bar – ist der exklusive Privatclub in Zürich, der ausschliesslich für Mitglieder reserviert ist. In den fantastischen Räumlichkeiten hoch über der Stadt mit Weitblick bis zu See und Alpen empfangen wir engagierte und interessante Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Kultur. Kulinarisch geniessen unsere Gäste vorwiegend europäische Kreationen und jederzeit erstklassigen, persönlichen Service auf höchstem Niveau. Für die Sicherstellung unserer hohen Ansprüche suchen wir **per 1. April 2023 oder nach Vereinbarung** einen

Chef de Rang (a)

Das erwartet Dich

- Führen einer eigenen Station mit Inkasso
- Sicherstellen der Gästezufriedenheit
- Beratung bezüglich der Speisen- und Getränkeauswahl
- Mithilfe an der Bar oder im Bankettservice

Das hast Du drauf

- Dienstleister mit Leib und Seele
- Abgeschlossene Berufslehre
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Gepflegtes und sympathisches Auftreten
- Teamplayer

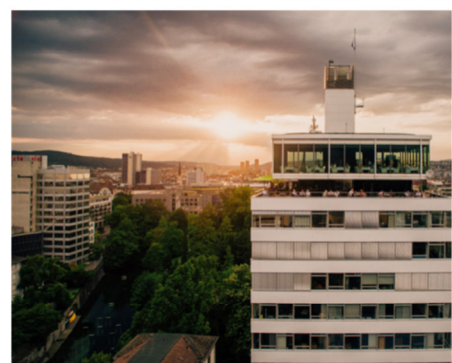
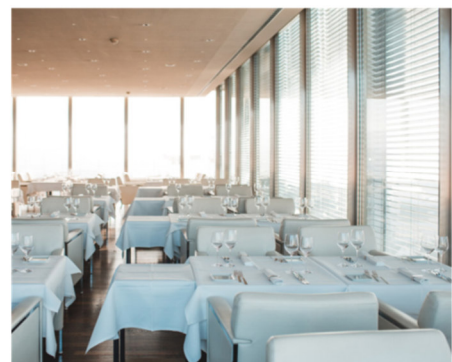
Das bieten wir

- Einen einzigartigen Arbeitsplatz mit exklusiver Aussicht über den Dächern von Zürich
- Innovatives, konstantes und motiviertes Team
- Attraktive Arbeitszeiten: 4 Tage Woche, Montag bis Freitag grundsätzlich drei Tage Zimmerstunde und ein Tag Durchdienst. An Wochenenden hat das Restaurant ausschliesslich auf Anfrage geöffnet. An Feiertagen bleibt das Restaurant grundsätzlich geschlossen (Weihnachten, Ostern...)
- Attraktive Fringe Benefits
- Internationale und anspruchsvolle Gäste, die einen hohen Dienstleistungsgrad schätzen

Weitere Informationen findest Du auf unserer Website www.haute.ch oder in den sozialen Medien:



Wir freuen uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: jobs@haute.ch



Als Mitglied der **GAMMA Gruppe** arbeiten wir mit viel Engagement und grosser Leidenschaft zur Gastfreundschaft in den verschiedensten Bereichen der Gastronomie.