

im bezaubernden 400-jährigen riegelhaus in der stadtnahen zürichsee-gemeinde rüschlikon befindet sich das restaurant «die rose». in der ersten etage im gourmet-restaurant «tobias buholzer» wird ein 5 gängiges häppchen- und tröpfchen-menü serviert, mit einer kreativen küche aus vorwiegend regionalen produkten. unser gourmet-restaurant ist mit 1 michelin-stern und 16 gaultmillau-punkten ausgezeichnet.

in der stilvoll-gemütlichen «taverna rosa» mit ihrer lauschigen gartenterrasse bieten wir feinste spezialitäten aus dem tessin und der italienischen region lombardie.

zur unterstützung unseres serviceteams suchen wir per mai 2021 oder nach vereinbarung eine/n

chef de service / sommelier (m/w) 60-100%

deine aufgaben als chef de service/sommelier sind:

- leiten und organisieren des services unseres gourmetrestaurants
- aktiver service sowie betreuung und beratung unserer gäste
- bestellen von wein & spirituosen und pflegen des weinangebotes
- einhaltung unserer service- und hygienestandards

als voraussetzung für diese stelle brauchst du:

- eine abgeschlossene berufslehre oder ähnlichen abschluss
- mehrjährige erfahrung in einer vergleichbaren position im fine dining
- eine grosse leidenschaft für gastronomie, wein und spirituosen
- sehr gute deutsch- und englischkenntnisse
- eine sympathische, professionelle art die überzeugt

bei uns erwartet dich:

- ein junges, aufgestelltes team mit grosser leidenschaft für die gastronomie
- ein spannendes konzept mit zwei verschiedenen restaurants und produktionsplätzen
- eine familiäre aber professionelle atmosphäre mit tradition

haben wir ihr interesse geweckt? dann freuen wir uns auf ihre vollständigen unterlagen per e-mail.

DIE ROSE

feinessen gmbh

luca cacciatore

dorfstrasse 42

8803 rüschlikon

tel. +41 44 724 00 77

restaurant@die-rose.ch

weitere informationen unter www.die-rose.ch