

Wer an das Restaurant Cherne in Gebenstorf denkt, will an sinnliche Gaumengenüsse und gute Gespräche denken. Aus der neu umgebauten Cherne Küche bieten wir einfache Mittagsmenüs, eine kleine à la Carte Karte und ein monatlich wechselndes 6-Gang Menü, mit den Highlights der jeweiligen Saison, an. Auch die zum Essen passenden, erlesenen Weine sind im Angebot.

Das Restaurant ist ein Betrieb der TRINAMO AG, die sich auch für die Integration von leistungsbeeinträchtigten Menschen in den Arbeitsmarkt einsetzt.

Für die Unterstützung unseres Service-Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen trendigen, aufgestellten und gelernten

Chef de Service / Co-Betriebsleitung 100% (m,w,d)

Ihr Aufgabenbereich:

- Operative Leitung des Restaurants
- Aktive Mitarbeit im Restaurant sowie Gastgeber-Rolle
- Integrierende Fachanleitung (Mitarbeitende aus dem geschützten Bereich)
- Bankett-Verkauf in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Verantwortlich für das Organisieren und Abwickeln von Anlässen
- Tagesabrechnungen
- allg. Korrespondenz-Aufgaben

Wir erwarten:

- Solide Berufsausbildung mit Führungserfahrung
- Freundliche, professionelle und aufgestellte Person
- Kulinarisches Feingefühl und gute Weinkenntnisse
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Qualitätsbewusstsein und Organisationstalent
- Selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Starke Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Sozialkompetenzen und Erfahrungen im Umgang mit Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung sind von Vorteil

Wir bieten:

- Das etwas andere Restaurant mit speziellem Ambiente
- Lebhaftes und abwechslungsreiches Umfeld
- Dynamisches Team
- Die soziale Begleitung der psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden wird von der TRINAMO AG gewährleistet

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Ann-Kristin Schäffler, Tel. 079 356 29 87.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an: info@trinamo.ch

TRINAMO AG
Sekretariat HR
Wässermattstrasse 8
5001 Aarau