



Ein Name im Oberaargau seit 1646, Bären Madiswil. In unserem idyllischen Garten verleihen wir unseren Gästen im Sommer ein Ferienfeeling und dies nicht nur dank der leckeren Speisen auf unserer Karte. Unsere historischen Keller laden zu feiern oder zu einem gemütlichen Apéro ein. In unseren 11 Hotelzimmer beherbergen wir Gäste aus verschiedenen Ländern.

Zur Ergänzung und Führung unseres Serviceteams suchen wir
ab Juli oder nach Vereinbarung

ein/e Chef de Service 100%

Deine Aufgaben

- Stellvertretung der Betriebsleitung & Gästebetreuung
- Leitung / Einteilung des Serviceteams
- Repräsentation des Betriebes
- Schichtabrechnungen / Tagesabrechnungen
- Betreuung der Lernenden
- Einarbeiten von neuen Mitarbeitern
- Mitverantwortlich für das HACCP-Konzept und Einhaltung der Hygienevorschriften
- Umsetzung der vom VR/GF beschlossenen Änderungen und Neuerungen
- Die Identifikation mit dem Betrieb und der Unternehmung vorleben und bei den Mitarbeitern fördern

Deine Eigenschaften

- Teamfähig & zielorientiert
- Flexibel & Engagiert
- Ausdauernd / Belastbarkeit
- Sicheres Auftreten & Selbstständigkeit
- Dienstleistungsorientiert & verantwortungsbewusst
- Durchsetzungsvermögen

Deine Ausbildungen

- Grundausbildung Restaurantfachfrau/mann EFZ mit mehreren Jahren Berufserfahrung
- Chef de Service Kurs oder Gastro-Grundseminar G1
- Berufsbildner (von Vorteil)
- Deutsch fließend in Wort und Schrift
- Englisch/ Französisch fließend in Wort (Schrift von Vorteil)

Wir bieten Dir

- Interessantes, familiäres und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Junges, dynamisches Team
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Fixe Freitage (Sonntag und Montag) & Betriebsferien über die Festtage im Dezember
- Mitarbeiter Benefits

Hast du Lust auf eine neue Herausforderung und haben wir dein Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf deine Kontaktaufnahme. Bei Fragen stehen wir dir gerne zur Verfügung.

Landgasthof Bären AG

Michèle Binnemann
Geschäftsführerin Landgasthof Bären AG

Flavia Stutz
Betriebsleiterin