



Bist du bereit für eine neue Herausforderung in den Bergen?

Das **Restaurant Gipfelstübli Rotenflue** liegt direkt bei der Bergstation der Rotenfluebahn auf **1'571 m ü. M.** – mit einem Panorama, das jeden Tag aufs Neue begeistert. Mitten im Herzen der Mythenregion setzen wir auf Qualität, regionale Produkte und eine herzliche Gastfreundschaft.

Möchtest du gemeinsam mit deinem Team unseren Gästen unvergessliche Genussmomente in den Bergen ermöglichen und den Servicebetrieb aktiv mitgestalten? Dann suchen wir für unseren **Ganzjahresbetrieb** genau dich.

Chef de Service im Restaurant Gipfelstübli Rotenflue – Gastgeber/In mit Weitblick 80-100%, ab 9. Mai oder nach Vereinbarung

Darum wirst du dich bei uns wohlfühlen



- Tagesbetrieb – keine Zimmerstunde – abends frei
- Geregelt Arbeitszeiten – Work-Life-Balance garantiert
- Ein Arbeitsplatz mit traumhaftem Blick auf die Schwyzer Bergwelt
- Ein motiviertes Team mit unterstützender Atmosphäre
- Attraktive Bergbahnvergünstigungen in der Zentralschweiz, Mythenregion-Skisaisonkarte, Mitarbeitererevents und weitere tolle Benefits

Deine Aufgabe bei uns



- Führung, Motivation und Einsatzplanung unseres Serviceteams
- Sicherstellen eines strukturierten und qualitativ hochwertigen Serviceablaufs
- Gastgeberrolle gegenüber unseren Gästen – herzlich, aufmerksam und professionell
- Organisation des Tagesgeschäfts auch bei starkem Gästeaufkommen
- Organisation von Gruppenreservierungen, Veranstaltungen und Banketten
- Übernahme der operativen Verantwortung im Restaurant bei Abwesenheit der Gastronomieleitung
- Enge Zusammenarbeit mit Küchenleitung, Gastronomieleitung und Geschäftsleitung
- Sicherstellen eines gepflegten und professionellen Auftritts des Restaurants

Das bringst du mit



- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie (Restaurationsfachfrau/-mann EFZ oder vergleichbar) oder mehrjährige Erfahrung im Service, idealerweise in leitender Funktion
- Teamgeist sowie Freude an der Führung und Motivation eines Serviceteams
- Gastgeberpersönlichkeit mit ausgeprägter Service- und Kundenorientierung
- Selbstständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise, auch in hektischen Situationen
- Gute Deutschkenntnisse sowie Grundkenntnisse Englisch, weitere Sprachen von Vorteil
- Affinität zu digitalen Arbeitsprozessen sowie sicherer Umgang mit Kassensystemen und Computer
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit
- Belastbarkeit, Flexibilität sowie professioneller Umgang mit Gästen – auch bei starkem Betrieb

Lust, dort zu arbeiten, wo andere ihre Freizeit genießen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail. Bei Fragen zur Stelle steht dir unser Gastroleiter Daniel Mätzener gerne zur Verfügung.

Rotenfluebahn Mythenregion AG | Restaurant Gipfelstübli

Daniel Mätzener | daniel.maetzener@mythenregion.ch | www.gipfelstuebli.ch | 041 819 70 07



www.rotenflue.ch



@rotenfluebahn
#rotenflue