

Du arbeitest aus Leidenschaft in der Gastronomie, liebst den Kontakt zu deinen Gästen und möchtest gerne in einem der angesagtesten Restaurants arbeiten? Dann bist du bei uns genau richtig! Für unseren Standort in Zürich, Hegibachplatz suchen wir nach Vereinbarung dich als



## **Chef de Rang bzw. Schichtleiter 100% (m/w)**



### **Deine Aufgaben:**

- Kompetente und charmante Bedienung und Betreuung unserer Gäste
  - Beraten und Empfehlen der Speisen und Getränke
  - Führen einer eigenen Servicestation
- Tägliches Mise en Place für das Restaurant erstellen
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten

### **Dein Profil:**

- Abgeschlossene Lehre als Restaurationsfachmann/ Restaurationsfachfrau EFZ oder jahrelange Erfahrung in der Gastronomie
  - Gewinnende Persönlichkeit, offen und kommunikativ
  - Einsätze abends und samstags sind kein Problem für dich
  - Sehr gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil

### **Wir bieten:**

- 5 Wochen Ferien
- Junges, innovatives und motiviertes Team
  - Viel Spass bei der Arbeit
- Attraktive Fleisch- und Wein-Vergünstigungen
- Aufstiegsmöglichkeiten und Perspektiven in einem schnell wachsenden Unternehmen

Williams ButchersTable ist Metzgerei und Restaurant zugleich. Old School und doch sehr modern. Rock'n'Roll aber auch ganz klassisch. Wir legen grossen Wert auf kompromisslose Qualität, auf eine kompetente Beratung in allen Fleischfragen sowie auf professionelle und charmante Mitarbeiter, die mit uns arbeiten, weil sie überzeugt davon sind.

Bist du motiviert neue Wege zu gehen und mit uns die Zukunft des Williams ButchersTable zu gestalten? Dann sende deine Bewerbung bitte an [fabian.mueller@butcherstable.ch](mailto:fabian.mueller@butcherstable.ch).