

Guest Relation / Host

Betrieb: Restaurant Fischerstube

Stellenantritt: ab sofort / nach Vereinbarung

Herzlich willkommen im Fischerdorf!

Es ist so weit: Die neu errichtete **Fischerstube Zürichhorn** (mit ihrer grossen Seeterrasse direkt über dem Wasser, einer Veranda und einer Lounge), zu der auch der Fischergarten (Selbstbedienung), der Fischerkiosk (take away), die Fischerhütte (zu mieten für Events) und ein eigener Bootssteg gehören, ist geöffnet. Wir freuen uns, ein Lokal - oder vielmehr ein kleines Dorf, das Fischerdorf - betreiben zu dürfen, das sich an spektakulärster Lage befindet, und in dem sich alle «wohl und willkommen» fühlen. Unser Schwerpunkt liegt natürlich auf Fisch aus dem Zürichsee und hiesigen Gewässern, auf Zürcher Spezialitäten sowie generell auf regionalen und frischen Produkten, mit denen wir auch vegetarische und vegane Gerichte zaubern.

Vorbereiten ab 11:25 Uhr

- Neue Reservationen überprüfen, Tische zuweisen und Stornierungen überprüfen
- Türe aufschliessen und Gäste willkommen heissen
- Gäste im Allgemeinen Begrüssen
- Covid Zertifikat von Gästen mit dem Ausweis überprüfen, nach Situation
- Garderobe verwalten und den Gästen Mantel/Jacken abnehmen – retour geben
- Musik und Licht einstellen.

Allgemeine aufgaben

- Tischpläne für Abend/Mittag schreiben und Plätze zuweisen (Wünsche und Reservationsdatum beachten)
- Function-Sheets für die Folgetage/-woche ausdrucken und im Ordner einordnen mit Bnkettleiter besprechen.
- In Vertretung von dem Chef-de-Jour – Tagespläne für die Folgetage schreiben und übergeben
- Geschichte über die Fischerstube kennen und den Gästen kompetent vermitteln. Infoblätter.
- Platz- und Tischzuweisung der Gäste
- Reklamationen annehmen und dem verantwortlichen Tageschef weiterleiten
- Reservationen annehmen und im Aleno einpflegen
- Unterstützen als Runner (Aufdecken, Abräumen, Gäste umplatzieren, Speisen bringen)
- Gäste Verabschieden und Danken
- Reservationen nehmen wir zwischen **11:30-14:00** und **17:30-21:00** an. Ab **14:30-17:00** nehmen wir keine Reservationen an. Nur Walk In.
- Reservationen ab 11 Personen müssen via E-Mail reserviert werden.

Ablauf:

Wenn Gast mit Reservierung kommt, Status im Aleno auf „**Am Platz**“ ändern.

Walk In`s ebenfalls im Aleno eintragen, Personenzahl, Zeit und Tischwahl.

Gäste an den Tisch bringen und direkt Karten geben.

Wenn man Gäste umplatziert, Tischnummern auch im Aleno anpassen.

Wenn wir Tisch drinnen wie auch draussen reserviert haben, nach dem Platzieren Tischnummern anpassen.

COMMERCIO

GASTRONOMIE

Wenn möglich: Wenn Gäste gegangen sind, Status im Aleno auf „**Abgereist**“ anpassen, damit der Tisch wieder frei ist.

Unterschiedliche Karten:

11:30-16:30 Mittagskarte mit Fischer-Lunch

16:30-17:30 nur Aperero-Karte, den Gästen vor dem Platzieren mitteilen.

Ab **17:30** Abendkarte

Gruppen ab **11-15** Personen die reduzierte a la Carte geben (kleine orangene Karte)

Gruppen ab **16** Personen haben ein vordefiniertes Menu

Anforderungen:

- Erste Berufserfahrungen in der Gastronomie, ist kein MUSS
- Studenten sind herzlich willkommen
- Ausgeprägte Kundenorientierung und Teamfähigkeit verbunden mit einem sicheren und gepflegten Auftreten
- Effiziente, lernbereite und zuverlässige Persönlichkeit
- Junge, fröhliche, motivierte und kommunikative Erscheinung
- Sie arbeiten bei uns im STUNDENLOHN

Sprachen:

sehr gute Deutschkenntnisse

gute Englischkenntnisse

jede weitere Sprache von Vorteil

Kontakt:

Bitte bewerben sie sich mit ihren vollständigen Unterlagen per E-Mail. (Lebenslauf/Foto, ein PDF mit Zeugnissen)

Auf sie wartet ein aufgestelltes Team & ein ausserordentlicher Arbeitsplatz

s.stanek@commercio.ch

Sandra Stanek