

COMMERCIO

GASTRONOMIE

50 JAHRE UND WIR HABEN ZUKUNFT!

Willst du mehr über uns erfahren? Dann besuche uns auf commercio.ch

HOST / GUEST RELATION

Restaurant Fischerstube

ab sofort / nach Vereinbarung

fischerstube-zuerich.ch

Hauptaufgaben (nicht abschliessend)

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.

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

Commercio
Manifattura

Commercio

RESTAURANT
COMMIHALLE

FISCHERSTUBE
ZÜRICHORN

Restaurant
Mère Catherine

de Philosophie

BISTRO
PARK STADELHOFEN

COLLANA
BAR & CAFFÈ

PEPITO
DAS ORIGINAL

COMMERCIO
GASTRONOMIE

COMMERCIO

GASTRONOMIE

16:30-17:30 nur Apero-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
- Sehr gute Deutschkenntnisse & gute Englischkenntnisse
- andere Sprachen von Vorteil

Gerne erwarten wir deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto sowie Arbeitszeugnisse) per E-Mail an Sandra Stanek (s.stanek@commercio.ch)

Commercio
Manifattura

Commercio

RESTAURANT
COMMIHALLE

FISCHERSTUBE
ZÜRICHORN

Restaurant
Mère Catherine

de Philosophie

BISTRO
PARK STADELHOFEN

COLLANA
BAR E CAFFÈ

PEPITO
DAS ORIGINAL

COMMERCIO
GASTRONOMIE