

Neustart im Hotel Seeburg in Luzern. Ein Traditionshaus mit einer fast 500-jährigen wechsellvollen Geschichte. Es umfasst 62 Zimmer – die meisten mit Seesicht – legendäre Belle-Epoque-Bankettsäle, ein modernes schön gelegenes Restaurant und eine Sommergartenbar direkt am See.

Dafür suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** für unser Hotelrestaurant mit 80 Innen- und 60 Aussenplätzen und saisonalem & regionalem Angebot
einen/eine

Chef de Service (m/w/d)

80-100%

Ihre Aufgaben:

In Ihrer Funktion als Chef de Service helfen Sie aktiv bei der Gestaltung des Hotels Seeburg mit und kreieren mit uns das Gästelerlebnis. Sie übernehmen die Führung des kleinen Serviceteams und unterstützen bei dessen Rekrutierung. Die Förderung und Weiterbildung von Mitarbeitenden sowie die Ausbildung von Lernenden im Restaurant gehören ebenfalls zu Ihren Führungsaufgaben, welche Sie mit Freude und Engagement angehen.

Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie / Hotellerie
- Einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Eine kommunikative, offene und aufgestellte Persönlichkeit, welche unsere Gäste mit einer persönlichen und herzlichen Betreuung begeistert
- Spass am Wein inkl. Einkauf sowie Verkauf
- Erfahrung mit der Organisation und Strukturierung aller administrativen Belange und gesetzlichen Vorgaben im Umfeld eines Restaurantbetriebes
- sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse, jede weitere Fremdsprache ist ein Plus
- sehr gute Softwarekenntnisse von Office 365, Kassensystem Xenia, Mirus und Bankettverarbeitungssystemen

Wir bieten:

Ein wunderschönes Produkt an einer einzigartigen Lage. Zusammenarbeit und Erfahrungsaustausch in einem Netzwerk von verschiedensten gastronomischen Betrieben und interessante Mitarbeiter-Benefits.

Wir freuen uns auf eine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail an Theresa Dürkop, personal@hotelseeburg.ch