

Stellenbeschreibung Servicemitarbeiter*in im Restaurant Dampfzentrale für die Sommer Saison 2022 April-September

Das Restaurant Dampfzentrale ist ein Betrieb der TaBerna Gastro-Kultur AG in Bern und verfügt über 120 Innenplätze und 180 Aussenplätze.

Wir kochen Feines aus der Welt mit Produkten aus der Region. Nebst täglich wechselnden Grilladen und Fischen, produzieren wir unsere Teigwaren selbst und passen unsere Karte den Jahreszeiten an. Seit 2021 brauen wir mit der Lohnbrauerei Bern auch unser eigens Bier. Wir sind ein junges Team und arbeiten im Sommer mit vielen Aushilfskräften.

Zur Verstärkung unseres Service-Teams, suchen wir ab dem 1. April oder nach Vereinbarung eine Person, die mind. 50-80 % ins unserem Team arbeiten möchte. Wir können eine Stelle bis Ende Sommer garantieren. Es besteht zudem immer die Möglichkeit, je nach Verfügbarkeit, auch eine unbefristete Stelle innerhalb der TaBerna Gastro-Kultur AG zu bekommen.

Ihre Aufgaben umfassen folgende Tätigkeiten:

- die Tische Reinigen sowie eindecken
- das Bereitstellen der Servicestationen
- das fachtechnische Aufdecken und Abräumen der Tische
- Vorbereiten der täglichen Mise an Place für Mittags- und Abendservice
- Gläser und Besteck polieren
- das kontrollieren und einhalten der Hygienevorschriften
- das Empfehlen der Tagesspezialitäten und den dazu passenden Weinen
- Bestellungen via Tablet aufnehmen sowie Inkasso
- das Vorbereiten der Bankette
- das Betreuen und Bedienen von Banketten
- das Einhalten und Umsetzen der betrieblichen und kantonalen Hygienevorschriften

Wir bieten:

- Monatliche Arbeitspläne
- ein junges und dynamisches Team
- ein wunderschöner Arbeitsplatz direkt an der Aare
- ein 5er Team am Buffet und Bar
- abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Möglichkeit der Teilzeitarbeit
- garantierte Arbeitseinteilung
- Personalrabatt in den Partner Betrieben