

Freie Lehrstelle für Restaurationsangestellte/r EBA

(Lehrbeginn Juli/August 2019)

Die Hauptaufgaben:

Empfangen, bedienen und betreuen der Gäste im Café Abderhalden

Die Tätigkeiten:

- begrüßen des Gastes
- beraten bei Speisen und Getränken
- aufnehmen von Bestellungen
- servieren von Essen und Getränken
- aufdecken und abräumen
- arbeiten am Buffet
- dekorieren für besondere Anlässe
- reinigen der Möbel, Geräte und Einrichtungen

Für den Gast

Du schaust, dass die Gäste sich wohlfühlen. Du begrüsst die Gäste bei ihrer Ankunft im Restaurant und hilfst Ihnen auf Wunsch beim Finden eines freien Tisches. Du bringst den Gästen die Speisekarte, erklärst die Tagesspezialitäten und schaust was die Gäste für Wünsche haben. Du nimmst die Bestellung auf und servierst Speisen und Getränke. Du lernst wie richtig serviert wird und bist für die Gäste da. Auch wenn viele Gäste im Restaurant sind, behältst Du die Übersicht und Ruhe. Als Mitglied eines Teams musst Du auf Deine Vorgesetzten hören, aber trotzdem auch selbstständig arbeiten.

Aufmerksam

Du merkst, wann es Zeit ist, Getränke nachzuschenken, Brot zu bringen oder das Geschirr abzuräumen. Auf Bestellung druckst Du die Rechnung aus, bringst sie dem Gast und kassierst den Rechnungsbetrag in Bar, mit Gutscheinen oder per Kreditkarte ein.

Aufdecken, Verschönern

Restaurationsangestellte decken die Tische für bestimmte Anlässe, wie zum Beispiel Feste. Sie überlegen, welches Geschirr, welches Besteck und welche Gläser am besten zum Anlass passen. Ausserdem verschönern sie die Tische mit Blumen oder anderen Dekorationen. Sie arbeiten immer sehr sauber.

Am Buffet

Als Restaurationsangestellte oder Restaurationsangestellter bereitest Du am Buffet Speisen und Getränke zu, unterstützt die anderen Mitarbeitenden bei ihrer Arbeit und hilfst dort mit, wo es notwendig ist.

Sauber, ordentlich und aufgeräumt

Das Reinigen von Möbel, Geräten und Einrichtungen gehört auch zu Deinen Aufgaben.

Täglich im direkten Kontakt mit den Gästen

Restaurationsangestellte sind anständig und zuverlässig und haben Freude daran, täglich im direkten Kontakt mit dem Gast zu stehen. Sie arbeiten gerne selbständig und auch im Team.

Deine Bewerbung

Bist du an einer Lehrstelle bei uns interessiert? Dann freuen wir uns auf Deine Unterlagen. Bitte sende uns Deine Bewerbung

per E-Mail an:

gregor.menzi@cafe-abderhalden.ch

oder per Post an:

Café Bäckerei Konditorei Abderhalden, Herr Gregor Menzi
Poststrasse 22, 9630 Wattwil

Besuche unsere Webseite www.cafe-abderhalden.ch: Dort findest Du Informationen über unsere Produkte, das Unternehmen, das Team und vieles mehr. Du wirst staunen! Für Fragen zur Bewerbung gibt Dir Herr Gregor Menzi, Geschäftsführer Café Bäckerei Konditorei Abderhalden, gerne Auskunft: Tel. 071 988 11 55.