



Das La Riva Team sucht zur Unterstützung ab der Sommersaison 2019 einen

Chef de Rang

Ihre Aufgaben:

- Professionelle und charmante Betreuung unserer Gäste
- Führen einer eigenen Station
- Vorbereitung des erforderlichen Mise en Place für einen optimalen Serviceablaufes

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Lehre im Restaurant- oder Hotelfach ein Muss
- Berufserfahrung im Service in der gehobenen Gastronomie
- Hohes Mass an Flexibilität und Teamfähigkeit
- Charmantes Auftreten, ausgezeichnete Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Deutsche Muttersprache, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- einen interessanten Arbeitsplatz in einem modernen Umfeld
- die Mitarbeit in einem jungen und dynamischen Team
- einen internationalen Gästekreis
- Unterstützung bei der Aus- und Weiterbildung
- Unterkunft in einem schönen Personalzimmer oder Studio
- die Option auf eine Weiteranstellung in der Wintersaison 2019/20

Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant La Riva (1 Stern Guide Michelin, 16 GaultMillau Punkte , 8 Punkte Guide bleu, Mitglied Chaine de Rôtisseurs, Mitglied Gilde Restaurants, Best of Swiss Gastro Award -2. Platz in der Kategorie „Fine Dining“ 2016, Sieg bei der Fernsehendung „Mini Beiz, dini Beiz“ 2015) ist eines der besten Restaurants in der Region Lenzerheide/Valbella und liegt direkt am idyllischen Heidsee. Im Restaurant finden 60 Gäste Platz und im Stübli bis 25 Personen.

Haben wir Sie begeistert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen:

bewerbung@lariva.ch oder an Frau C. Bläsi , Leiterin Personal c.blaesi@lariva.ch

Telefonische Auskunft erteilen wir gerne auch unter Tel. +41 81 384 26 00