



ONE HELL OF A PLACE

Wenige Gehminuten vom Paradeplatz entfernt entstand im Sommer 2017 mit dem Restaurant NapaGrill im attraktiven Hürlimann Areal (Google, Thermal Bad & Spa, etc.) ein neues gastronomisches Unternehmen in Zürich. «Californian Fine Dining» ist das Programm in den denkmalgeschützten Stallungen der ehemaligen Hürlimann Brauerei. In klassisch- und innenarchitektonisch stimmiger Atmosphäre verwöhnen wir unsere nationalen sowie internationalen Gäste mit exklusiv importiertem erstklassigem Fleisch, USDA klassifiziert von Brian Flannery aus den USA. Der offene Buchenholz- Grill, sowie unser Jospir, der Holzkohleofen sind die ersten Highlights, wenn man das Restaurant betritt.

Für unser bärenstarkes Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Position:

CHEF DE RANG (W) 100% NACH VEREINBARUNG

Ihre Hauptaufgaben

- Selbstständige Führung einer Station
- Betreuung und kompetente Beratung der Gäste
- Aktiver Verkauf am Gast
- Allgemeine Mise en Place- und Reinigungsarbeiten

Ihr Profil

- Gepflegte aufgestellte Persönlichkeit
- Erfahrung im hochstehenden Service
- Organisierte und strukturierte Arbeitsweise
- Charmante, freundliche Persönlichkeit mit gepflegtem Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse und gute Englischkenntnisse

Unser Angebot

- Arbeitszeiten zwischen Montag und Samstag an fünf Tagen, mit Zimmerstunde
- Lebhafter Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Zürich mit neuem Konzept
- Vielseitige Aufgabe in einem innovativem Zürcher Gastronomieunternehmen
- Gute Anstellungsbedingungen
- Interessantes Konzept mit hochstehendem Interieur und Angebot

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben, Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Lohnvorstellungen und mögliches Eintrittsdatum senden Sie bitte per E-Mail an

NapaWine AG, Restaurant NapaGrill

Nicole Zehnder, Brandschenkestrasse 130, 8002 Zürich

E-Mail an hr@napagrill.ch / www.napagrill.ch

Unvollständige Bewerbungsunterlagen werden NICHT berücksichtigt und NICHT retourniert.