

# BRASSERIE SÜD

Chef de Rang | 100%

per sofort oder nach Vereinbarung  
Direkte/r Vorgesetzte/r: Chef de Service

## **Süd AG**

Die Süd AG, geführt von den erfahrenen Gastronomen Nenad Mlinarevic und Valentin Diem, ist ein dynamisches Unternehmen, das kontinuierlich wächst und einen Ort für Kulinarik und Genuss bietet. Neben unseren renommierten Partnerrestaurants "Bauernschänke", "Neue Taverne", "Neumarkt" und "The Counter" betreiben wir auch ein Catering-Unternehmen für externe Events.

## **Brasserie Süd**

Im historischen Wannerbau, welcher 1871 errichtet wurde, erstrahlt seit Dezember 2023 die neue Brasserie Süd. Mit 140 Innen- und 40 Aussenplätzen wird auf insgesamt 370 Quadratmetern ein kontemporäres Brasserie-Konzept geboten, der Fokus liegt auf hochwertigen Speisen und einem kuratierten Getränkeangebot. Im Mezzanin befindet sich die denkmalgeschützte «Da Capo Bar» von Trix & Robert Haussmann.

## **Deine Rolle**

In der Rolle als Chef de Rang bist du für deine Servicestation verantwortlich und sorgst dafür, dass all unsere Gäste einen herausragenden Service und ein angenehmes kulinarisches Erlebnis geniessen können. Du verkörperst unsere Leidenschaft für Speisen und unsere Begeisterung für Weine von charakterstarken Produzenten sowie hausgemachte Drinks vor unseren Gästen.

Dank deiner strukturierten und effizienten Arbeitsweise bleibst du selbst bei hohem Gästeaufkommen ruhig, und du behältst stets den Überblick darüber, dass alles reibungslos verläuft. Durch tägliche Schulungen hast du die Möglichkeit, dein Wissen über verschiedene Produkte kontinuierlich zu erweitern und zu vertiefen.

## **Deine Aufgabe**

- Kompetente Beratung und Betreuung unserer Gäste im Restaurant sowie bei Veranstaltungen
- Eigenständiges Führen einer Servicestation
- Vorbereitende Arbeiten (Mise en Place)
- Sicherstellen eines reibungslosen Serviceablaufs
- Abwicklung von Buchungsvorgängen und Abrechnungsformalitäten
- Einhaltung und Umsetzung der Hygienestandards (HACCP)
- Einsätze in unseren Partnerbetrieben

## **Das bist Du**

- Mehrere Jahre Berufserfahrung
- Idealerweise eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und Freude am Umgang mit dem Gast
- Selbstständigkeit, Engagement, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Gas(t)geber/in mit Herz

# BRASSERIE SÜD

## Das bieten wir Dir



Ein junges und dynamisches Team



Faires Trinkgeldsystem



Regelmässige Schulungen und  
Degustationen



Geregelte Arbeitszeit und  
langfristige Dienstpläne



Ausgewählte kostenlose  
Getränke



Langfristige  
Entwicklungsmöglichkeiten  
innerhalb der Unternehmung



Attraktiven Mitarbeiterrabatt in den Partnerbetrieben  
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

In unserem Team hast du die Möglichkeit, deine Leidenschaft täglich in einer anspruchsvollen und faszinierenden Umgebung auszuleben. Wir versuchen täglich, stets höchste Qualität, einzigartigen Stil und exklusive Wertigkeit zu bieten. Dabei arbeitest du in einem jungen und dynamischen Team, das sich mit Engagement und Freude gemeinsam für den Erfolg einsetzt.

Möchtest du Teil unseres Teams werden? Wir freuen uns darauf, deine vollständige Bewerbung per E-Mail an Clemens Merk unter [clemens@brasserie-sued.ch](mailto:clemens@brasserie-sued.ch) zu erhalten.