

BRASSERIE SÜD

Buffetier / Buffetièr | 100%

per April 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. Südwestlich schliesst das Fine-Dining Restaurant «The Counter» an. Herz der Räumlichkeiten bildet der Tresen, an dem die Gäste hautnah eine einmalige Fine-Dining Experience von Mitja Birlo (Koch des Jahres 2022) und seinem Team erleben dürfen.

Deine Rolle

Mitten im lebhaften Treiben der Brasserie Süd stehst du am Buffet, bereit für alles, was deine Schicht bringt. Das Restaurant ist voll, die Stimmung ist grossartig. Die Getränkebestellungen kommen rein, und du jonglierst zwischen Bier zapfen, Cocktails rühren und Kaffee zubereiten. Nebenbei sorgst du dafür, dass stets genügend saubere Gläser und glänzendes Besteck bereitstehen. Trotz des Trubels behältst du die Kontrolle. Deine Bewegungen sind präzise, jeder Handgriff sitzt. Zwischendurch nimmst du dir Zeit, um mit den Gästen am Tresen zu plaudern, sie sind fasziniert vom Ambiente und du erzählst ihnen begeistert vom Umbau der Location. Inmitten des Geschehens behältst du nicht nur den Überblick über das Buffet, sondern geniesst auch die positive Herausforderung, die dieser Aufgabe mit sich bringt. Diese ist ein Teil eines grösseren Ganzen, das du mit Leidenschaft gestaltest.

Deine Aufgaben

- Bereitstellung des Mise en Place, um einen reibungslosen Serviceablauf gewährleisten.
- Die Herstellung von Getränken nach festgelegten Rezepturen.
- Die Überwachung der Bestände und das Auffüllen für den nächsten Tag.
- Der Ausschank von Getränken sowie die Zubereitung nach den vorgegebenen Rezepten.
- Die Durchführung von Aufräumarbeiten während und nach dem Service.
- Sicherstellung von Ordnung, Sauberkeit und Einhaltung der vorgegebenen Hygienestandards (HACCP)

Das bist Du

- Idealerweise verfügst du über Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Du legst grossen Wert auf Qualität
- Eigeninitiative, Engagement, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit gehören zu deinen Stärken
- Deine Arbeitsweise ist strukturiert und von Verantwortungsbewusstsein geprägt
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen sind für dich selbstverständlich
- Auch in Zeiten mit hohem Gästeaufkommen bleibst du belastbar und flexibel und erledigst deine Arbeit effizient
- Deine Kommunikation ist respektvoll, offen und ehrlich auf allen Ebenen
- Du beherrschst Deutsch oder Englisch auf einem guten Niveau

BRASSERIE SÜD

Das bieten wir Dir



Ein junges und
dynamisches Team



Faires Trinkgeldsystem



Regelmässige Schulungen
und Degustationen



Geregelte Arbeitszeiten 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 zu erhalten.