



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

1. Gesucht für Grossanlässe Mitarbeiter/innen im Bereich Service auf Stundenbasis ohne Berufskennnisse

Anforderungen

Sie:

- führen die von uns Vorgebenden, **einfachen** Arbeitsschritte aus
- haben Interesse, sich aktiv um die Gäste zu kümmern
- merken sich den Ablauf für weitere Events
- sind oder werden selbstsicher in Ihrer Funktion
- wissen um die Bedeutung Teamarbeit
- sprechen fließend Deutsch

Ihre Hauptaufgaben

- Mineral, Kaffee und Wein einschenken und servieren
- angerichtete Teller servieren und abräumen
- Aufbau der Tische, Stühle und des Tischsets
- Aufräumen nach dem Event

Wir bieten:

- einen Teil der Uniform
- einen strukturierten, geplanten Arbeitstag
- ein motiviertes und eingearbeitetes Team
- ein modernes und funktionales Arbeitsumfeld
- Auszahlung des Lohnes direkt in **Bar 25 CHF p. St. Netto** mit einer Lohnabrechnung Ende Jahr

Der Ablauf des Stellen Antritts, für den jeweiligen Einsatz, ist zugleich modern und freiwillig:

Nach einem kennenlernen, werden Sie in eine Whats - App Gruppe beigefügt, die alle Mitarbeiter/innen enthält. Vor Monatsbeginn werden die Stellen ausgeschrieben, mit Datum, Funktion und Zeit.

- Wenn Sie am besagten Tag arbeiten möchten, können Sie mir Antworten. Anschliessend erhalten Sie eine Zu - oder Absage für diesen Event.
- Wenn Sie an denn ausgeschrieben Tagen keine Zeit haben, unternehmen Sie nichts.

Gerne lerne ich Sie persönlich im Restaurant Jungfrau-Aletsch kennen.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

2. Gesucht Schulkind im Sommerferienjob für die Bedienung Eisvitrine an der Roten Meile

Anforderungen

Du:

- hast Interesse, dich aktiv um die Gäste zu kümmern
- kannst mit einfachen Mitteln ein eigenes Konzept mit unserer Hilfe aufstellen
- bist oder wirst selbstsicher in deiner Funktion
- weisst um die Bedeutung... Verantwortung und Tätigkeit
- sprichst fließend Deutsch

Deine Hauptaufgaben

- Hausgemachtes Eis portionieren und an Gäste weitergeben
- Inkasso der verkauften Ware
- Aufbau der Vitrine und Einrichtung aller benötigten Utensilien.
- Zusatzverkäufe generieren
- Aufräumen der Station und einhalten der Hygiene Standards
- Abrechnen des Umsatzes
- Werbung und Präsentation

Wir bieten:

- einen strukturierten, geplanten Arbeitstag mit viel Freiheit für eigene Kreativität
- ein motiviertes und eingearbeitetes Team
- ein modernes und funktionales Arbeitsumfeld
- Auszahlung des Lohnes täglich in **Bar 1/3 vom netto** Umsatz
- eine Möglichkeit dich selbst zweiter zu entwickeln
- Schulungen zu den Themen Hygiene, Arbeitssicherheit, Marketing, Allergene Stoffe, Erfolgsrechnung usw.
- Einen motivierten Coach, der das Gastgewerbe fasziniert.

Nach der Einstellung formst du ein eigenes Konzept und stellst dir diese Fragen...

Wie heisst meine Eistation

Wie möchte ich Auftreten

Was für Öffnungszeiten habe ich

Wie verkaufe ich aktiv Eis, um mein Lohn zu verbessern. Lerne um den Begriff Marketing

Nach dem Erhalt einer Kasse mit Anfangsstock, Fixen Eispreisen, einer vollständig aufgefüllten Vitrine mit hausgemachtem Eis und einem Hygienekonzept kannst du bereits anfangen zu arbeiten. Für jede verkaufte Kugel Eis erhältst du 1/3 des Umsatzes abzüglich der MwSt... Die übrigen 2/3 sind Kosten, die für das Eis, Standmiete, Strom, Druckmaterial und Rückstellungen usw. die benötigt werden.

Sei dein eigener Chef...

Gerne lerne ich dich persönlich im Restaurant Jungfrau-Aletsch kennen.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

3. Gesucht Koch EFZ -----

Das Restaurant Jungfrau-Aletsch in Naters / VS sucht ab dem ----- einen gelernten Koch (EFZ)

Sehr gute Deutschkenntnisse und Berufserfahrung als Koch werden verlangt.

Arbeitspensum 100%, **ohne** Zimmerstunde mit **attraktiven** Arbeitszeiten.

- **Food & Beverage Administration**
 - Korrektes Bestellen der Lebensmittel mit Preisüberwachung
 - Einhalten der Warenkosten
 - Sicherstellung und Überwachen der Hygienevorschriften gemäss HACCP
 - Schreiben der wöchentlichen Menüs nach Lehrbuch
 - Schreiben des wöchentlichen White Boards
 - Einhalten der Leitbilder RJA GmbH
 - Kalkulation der verschiedene Verkaufsartikel
- **Operative Küche**
 - Kontrolle sämtlicher Lager und Kühlhäuser
 - Betriebs und Mitarbeiter Hygiene nach HACCP
 - Mise en Place Arbeiten
 - Kochen der a la Carte Karte und der Tagesmenüs
 - Vorbereiten, Anrichten der Lebensmittel und Speisen für Anlässe
 - Unterstützung erfinden neuer Verkaufsprodukte
- **Operative Reinigung**
 - Tägliche, wöchentliche, monatliche Reinigung sämtlicher Soft and Hart Ware
 - Einhaltung der Standards
 - Entsorgung sämtlichen entstandenen Abfällen

Gerne lerne ich Sie persönlich im Restaurant Jungfrau-Aletsch kennen.

Bewerbung an:

info@restaurant-jungfrau-aletsch.ch