



ZUR LINDE

SCHWÄBISCHE KÜCHE IN
EINZIGARTIGEM AMBIENTE

CHEF DE RANG M / W

Das außergewöhnliche Gasthaus zur Linde in Stuttgart-Möhringen in einem denkmalgeschützten Haus, einer ehemaligen Poststation, ist aufgrund seiner hervorragenden Küche und dem einzigartigen Ambiente längst über die Grenzen der Landeshauptstadt Stuttgart hinaus bekannt. Unsere Küche ist geprägt durch regionale Produkte, deren Herkunft und Qualität nachvollziehbar sind - Schwäbische Klassiker bilden die Grundlage, ergänzt durch wechselnde kulinarische Gaumenfreuden, die an den regionalen und nationalen Grenzen nicht Halt machen.

WELCHE AUFGABEN

Vorbereitende Aufgaben für à la carte und Banketts
Beherrschung des klassischen Services
Reinigung & Pflege des Gastraums
Service am Gast

WAS WIR ERWARTEN

Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung
Kreativität, Engagement & höchste Qualitätsansprüche
Berufserfahrung in diesem Bereich mit guten Referenzen & fachlichen Kenntnissen
Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
Eine selbstständige, verantwortungsvolle, wirtschaftliche & qualitätsbewusste Arbeitsweise
Teamfähigkeit & Zuverlässigkeit
Herzliches & sympathisches Auftreten

WIR BIETEN

Kein Teildienst, nur Abendservice
abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem jungen & familiären Team
5 Tage Woche
leistungsgerechte Bezahlung

Senden Sie Ihre aussagekräftige & digitale Bewerbung an Maximilian Trautwein
(mt@linde-stuttgart.de).