



Restaurant Traube Ottikon
Bönlerstrasse 21
8626 Ottikon



Betrieb

Gastronomie

Unsere Küche zeichnet sich aus durch hausgemachte und frisch zubereitete Speisen. Gesundes Essen ist für uns von grosser Bedeutung. Es werden ausschliesslich Produkte aus Bio-, Bioknospen-Betrieben verwendet und die Küche ist Bio-Knospe zertifiziert. Dabei werden alle möglichen Vorlieben berücksichtigt: Fleisch, Fisch, vegetarisch und vegan. Im Angebot finden sich auch glutenfreie Menus.

Soziale Verantwortung im Wirtschaften

In Zusammenarbeit mit "sorebo", Verein für Ausbildung, Arbeit und Integration werden in der Traube Ottikon und in der Cantina Sousol Wetzikon Ausbildungsplätze und Arbeitsplätze für Jugendliche und Erwachsene mit schwierigem Hintergrund, mit psychischen Beeinträchtigungen oder Leistungs- und Lernbeeinträchtigungen angeboten.

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Für die Unterstützung unseres Teams suchen wir per März 2018 oder nach Vereinbarung eine/n Servicemitarbeiter/in. Wir arbeiten ohne Zimmerstunde in Tages- oder Abendschichten.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann (oder gleichwertige Ausbildung) und mind. 3 Jahre Berufserfahrung. Neben einem gepflegten Erscheinungsbild und höflichen Umgangsformen verfügen Sie über das gewisse Gastgeberflair und sind motiviert unsere Lernenden im Service professionell auszubilden. Des Weiteren erwarten wir Flexibilität, Belastbarkeit und sehr gute Deutschkenntnisse. Begrüssen würden wir einen bereits absolvierten Berufsbildnerkurs.

Was wir bieten:

- Eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit in einem motivierten Team
- Gutes Arbeitsklima, viel Selbständigkeit, abwechslungsreiche Arbeit
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Arbeitsbeginn:

März 2018 oder nach Vereinbarung

Kontakt

Restaurant Traube Ottikon
z.Hd. Patrick Boesch
Geschäftsleitung
Bönlerstrasse 21
8626 Ottikon
044 935 17 80