



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Gesucht für Grossanlässe:

Mitarbeitende im Bereich Service auf Stundenbasis mit Berufskennntnissen

Anforderungen:

Sie

- führen die von uns vorgegebenen, 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 von Teamarbeit
- sprechen fließend Deutsch

Ihre Hauptaufgaben:

- Aufbau der Tische, Stühle und der Tischsets
- Mineral, Kaffee und Wein servieren
- angerichtete Teller servieren und abräumen
- 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 von CHF 30.-/h netto direkt in bar**
- eine Lohnabrechnung per Ende Jahr

Nach einem Kennenlernen werden Sie der WhatsApp-Gruppe beigefügt, in der alle Mitarbeitenden Mitglied sind.

Jeweils vor Monatsbeginn werden die Arbeiten mit Datum, Funktion und Zeit ausgeschrieben.

Ich würde mich freuen, Sie persönlich im Restaurant Jungfrau-Aletsch zu begrüßen und kennenzulernen.



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Gesucht: Schulkind im Sommerferienjob für die Bedienung der 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 von Verantwortung
- sprichst fließend Deutsch

Deine Hauptaufgaben:

- Hausgemachtes Eis portionieren und an die Gäste weitergeben
- Inkasso der verkauften Ware, Abrechnen des Umsatzes
- Aufbau der Vitrine und Einrichtung aller benötigten Utensilien
- Zusatzverkäufe generieren
- Aufräumen der Station und Einhalten der Hygienestandards
- 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
- eine Möglichkeit, dich selbst weiterzuentwickeln
- Schulungen zu den Themen Hygiene, Arbeitssicherheit, Marketing, Allergene Stoffe, Erfolgsrechnung usw.
- einen motivierten Coach, den 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 meinen Lohn zu verbessern?

Nach dem Erhalt einer Kasse mit Anfangsstock, einer vollständig aufgefüllten Vitrine mit hausgemachtem Eis zu Fixpreisen 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, die Standmiete, den Strom, das Druckmaterial, die Rückstellungen usw. benötigt werden.

Sei dein eigener Chef!

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



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Gesucht: Koch/Köchin EFZ

Das Restaurant Jungfrau-Aletsch in Naters/VS sucht ab 1. März 2023 einen gelernten Koch/eine gelernte Köchin (**EFZ**)

Sehr gute Deutschkenntnisse und Berufserfahrung als Koch/Köchin werden verlangt.

Arbeitspensum: 100%, mit **attraktiven** Arbeitszeiten

- **Food & Beverage Administration**

- Korrektes Bestellen der Lebensmittel mit Preisbeachtung
- Einhalten der Warenkosten-Berechnung
- Sicherstellung und Überwachen der Hygienevorschriften gemäss HACCP
- Schreiben der wöchentlichen Menüs nach Lehrbuch
- Einhalten der Leitbilder RJA GmbH
- Kalkulation der verschiedenen Verkaufsartikel

- **Operative Küche**

- Kontrolle sämtlicher Lager und Kühlhäuser
- Betriebs- und Mitarbeiterhygiene nach HACCP
- Mise en Place-Arbeiten
- Kochen der Tagesmenüs
- Vorbereiten und Anrichten der Lebensmittel und Speisen für Anlässe

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

Bewerbung an:

info@restaurant-jungfrau-aletsch.ch



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Gesucht: Reinigungsfachkraft und Allrounder(-in)

Das Restaurant Jungfrau-Aletsch in Naters/VS sucht ab 1. März 2023 eine Allrounderin/einen Allrounder.

Arbeitspensum: 100%, mit **attraktiven** Arbeitszeiten

- **Operative Service**

- Reinigungsarbeiten nach HACCP-Plan im Innen- und Aussenbereich
- Polieren von Besteck und Porzellan
- Unterstützung im Service bei hohem Gästeaufkommen
- Aufbau von Tischen, Stühlen und Gedeck für Events

- **Operative Küche**

- Arbeiten in Küche und Abwaschküche
- Wöchentliche und monatliche Grundreinigung
- Rüstarbeiten
- Anrichten von Speisen bei Events

- **Operative Entsorgung und Lager**

- Waschen und Bügeln in der Lingerie
- Entsorgung der entstandenen Abfälle
- Instandhaltung der Lager

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

Bewerbung an:

info@restaurant-jungfrau-aletsch.ch



JUNGFRAU ALETSCHE

DAS EVENT RESTAURANT

Gesucht: Servicefachangestellte(-in)

Das Restaurant Jungfrau-Aletsch in Naters/VS sucht persofort eine Servicefachangestellte(-in)

Arbeitspensum: 40-100%, mit **attraktiven** Arbeitszeiten und zeitgemässer Endlöhnung.

Anforderungen:

Sie

- haben Interesse, sich aktiv um die Gäste zu kümmern
- merken sich den Ablauf für die Events und das Tagesgeschäft
- sind oder werden selbstsicher in Ihrer Funktion
- wissen um die Bedeutung von Teamarbeit
- sprechen fließend Deutsch

Ihre Hauptaufgaben:

- Aufbau der Tische, Stühle und der Tischsets für Events und das Tagesgeschäft
- Servieren von Getränken
- angerichtete Teller servieren und abräumen
- Tagesabschluss erstellen
- Reservationen entgegennehmen und Gäste beraten
- Aktiv den Verkauf fördern

Wir bieten

- einen Teil der Uniform
- einen strukturierten, geplanten Arbeitstag
- ein motiviertes und eingearbeitetes Team
- ein modernes und funktionales Arbeitsumfeld

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

Bewerbung an:

info@restaurant-jungfrau-aletsch.ch