



für unser führung unseres serviceteam's suchen wir per sofort oder nach vereinbarung einen

restaurantleiter (w/m) (100%)

«roots»

das restaurant «roots» ist einzigartig gelegen – direkt am rheinufer, mit freier sicht auf die basler altstadt. noch schöner ist nur der blick auf den teller: dort stellt küchenchef pascal steffen das gemüse in den mittelpunkt, wobei fleisch und fisch zur krönenden beilage werden. das «roots» ist auch sonst ausgezeichnet: mit 17 gaultmillau-punkten und zwei michelin-sternen.

dein verantwortungsbereich – kompetent kommt nicht von kompliziert

du liebst den umgang mit menschen. mit viel engagement bringst du dich in unseren betrieb ein und sorgst dafür, dass unsere gäste im «roots» nicht nur einen top-professionellen, sondern auch einen freundschaftlich warmen und unkomplizierten service erleben. als restaurantleiter prägst du, mit deinem serviceteam, nicht nur die angenehme atmosphäre in unserem restaurant, sondern mit deiner kennerschaft auch die auswahl auf unserer weinkarte.

dein profil

- serviceerfahrung in der (gehobeneren) gastronomie oder abgeschlossene servicelehre
- gastgeber/-in mit herz und seele
- gute deutschkenntnisse, weitere fremdsprachkenntnisse in englisch sind ein plus
- pflichtbewusste und dienstleistungsorientierte arbeitsweise
- gute umgangsformen und stilsicheres auftreten vor dem gast
- teamfähig und kommunikativ
- betriebswirtschaftliches verständnis (in bezug auf warenaufwand, arbeitsstunden etc.)

unser angebot

es erwartet dich eine spannende, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle herausforderung in einer funktion, welche spass macht und zugleich fordert. das «roots», eine dynamische und trendige gastronomieunternehmung, bietet ein gutes arbeitsklima in einem jungen und aufgestellten team mit kurzen entscheidungswegen. als mitarbeiter profitierst du von zeitgemässen anstellungsbedingungen.

wir freuen uns auf deine bewerbung mit lebenslauf und foto per e-mail an unseren managing director, dragan rapic (dr@roots-basel.ch).