



für unser serviceteam suchen wir per 1. april 2023 (oder nach absprache) einen

chef de rang / servicemitarbeiter (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

du liebst den umgang mit menschen. mit viel engagement bringst du dich in unseren betrieb ein. herzlich empfängst, platzierst und verabschiedest du unsere gäste und berätst sie mit charme und einfühlungsvermögen. du nimmst bestellungen flink und mühelos auf und weisst die speisen und getränke stilvoll und fachgerecht zu servieren. im einkassieren, sowie in der erstellung von serviceabrechnungen, fühlst du dich absolut sicher. selbst in hektischen momenten verlierst du nie den überblick. die mise en place des «roots» liegt bei dir in guten händen, und auch reinigungsarbeiten erledigst du gerne.

dein profil

- serviceerfahrung in der spitzengastronomie
- gastgeber/-in mit herz und seele
- gute deutschkenntnisse, fremdsprachkenntnisse in englisch sind ein plus
- pflichtbewusste und dienstleistungsorientierte arbeitsweise
- gute umgangsformen und stilsicheres auftreten vor dem gast
- teamfähig und kommunikativ

unser anbot

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 dragan rapic (dr@roots-basel.ch).