



Bar Chef*in gesucht für die Amboss Rampe

Die Amboss Rampe, eine etablierte und beliebte Location im Herzen von Zürich, sucht eine erfahrene und motivierte Person als Bar Chef*in, um unser dynamisches Team zu ergänzen.

Arbeitspensum: 80%

Deine Aufgaben:

- Operative Durchführung des Wochenprogramms.
- Effektive Führung des Mitarbeiter*innen-Pools, einschließlich Schulung, Motivation und Teambuilding.
- Sicherstellung und kontinuierliche Weiterentwicklung der Bar- und Servicequalität, mit Schwerpunkt auf innovativer Angebots-gestaltung und Kundenzufriedenheit.
- Verantwortung für die Einhaltung von Hygiene- und Sauberkeitsstandards sowie für die ordnungsgemäße Durchführung von Arbeitsabläufen.

Dein Profil:

- Du besitzt ausgeprägte Dienstleistungsorientierung, hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz sowie die Fähigkeit, Kundenwünsche zu erkennen und zu erfüllen.
- Du verfügst über umfassende Kenntnisse in der Barkunde und hast bereits Erfahrung als Barkeeper:in gesammelt, wenn sogar eine Barfachschiule absolviert.
- Dein Führungsstil ist wertschätzend, transparent und teamorientiert, du verstehst es, Mitarbeiter:innen zu motivieren und zu fördern.
- Du bist flexibel und bereit, in einem dynamischen Umfeld zu arbeiten, auch während der Nacht- und Wochenendstunden.

Das erwartet dich bei uns:

- Ein motiviertes und diverses Team mit flachen Hierarchien und einer offenen Arbeitsatmosphäre.
- Großer Handlungs- und Gestaltungsfreiraum in deinem Verantwortungsbereich, um deine kreativen Ideen umzusetzen und die Bar weiterzuentwickeln.
- Eine arbeitsintensive Herbst-/Wintersaison gefolgt von einem entspannten und freien Sommer.

Bewirb dich jetzt:

Wenn du mehr als nur einen Job suchst und Teil eines jungen, dynamischen Teams werden möchtest, dann sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto per E-Mail an: mail@ambosstrampe.ch & pascal@stuebi.ch

Bitte beachte: Wir akzeptieren ausschließlich Onlinebewerbungen.