

Das WERK 8 in der Halle 8 der früheren Maschinenfabrik Sulzer-Burckhardt liegt mitten im aufstrebenden Gundeldinger-Quartier in einem früheren Industrie -Areal und ist heute ein Restaurant mit rund 140 Sitzplätzen und gleichzeitig auch eine hochklassige Bar mit zusätzlichen 80 Plätzen. Mit den warmen Temperaturen öffnet auch unsere Terrasse mit etwa 70 Plätzen. Eine klare Trennung von Bar und Essbereich gibt es im WERK 8 nicht, die Gäste können also im ganzen Lokal das volle Angebot geniessen.

Die Küche im WERK 8 präsentiert sich einfach und einfallreich, altbewährt aber auch avantgardistisch, angerichtet mit frischen, saisonalen Zutaten. Zu den vier Mittagsmenus bietet abends eine urbane Street Food-Karte originell zubereitete, unkomplizierte Speisen. Grosse und kleine Aperos ab 15 Personen, Flying Dinners und servierte Bankette bis ca. 400 Personen können im lebendigen WERK 8 Alltag stattfinden. Die Angebotspalette fängt mit einfachem Fingerfood an und wird von exquisiten Mehrgänge-Menüs abgerundet – alles hausgemacht, wohl verstanden.

Die grosse Bar, die den Raum prägt, ist zugleich Blickfang als auch WERK-Stätte für Feines, Kreatives aber auch Altbekanntes. Die Bar Crew kümmert sich mit Leidenschaft und viel Knowhow um alles, was den Geist beseelt und die Kehle kühlt. Das umfangreiche Sortiment wird wie selbstverständlich durch hausgemachte Zutaten ergänzt und bietet viel Raum für eigene Kreationen und neue Interpretationen.

Trainee Bar & Service

Dein Profil

Du bist motiviert und willst dich bei uns weiterentwickeln?

Du willst dich auf die Hotelfachschule vorbereiten oder deine Kenntnisse im Bar- und Servicebereich vertiefen?

Du möchtest in einem kreativen Arbeitsumfeld und tollem, eingespieltem Team arbeiten und eigene Ideen einbringen?

Wir bieten Dir die spannende und einzigartige Möglichkeit einer Trainee Rolle an der Bar sowie im Service des WERK 8.

Dein Aufgabengebiet reicht von à la carte Service über Bankette bis hin zum Mixen und Kreieren von Cocktailkreationen an unserer mehrfach ausgezeichneten Bar.

Lerne die Strukturen und Innovationen unseres erfolgreichen Gastronomiekonzepts kennen.

Du erhältst von uns einen auf Deine Lernziele zugeschnittenen Ausbildungsplan mit einer Aufteilung des Pensums auf 50% Bar und 50% Service.

Unsere Erwartungen

- Mindestens 18 Jahre alt
- Erste Berufserfahrung in der Gastronomie von Vorteil
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Eine freundliche und aufgeschlossene Persönlichkeit
- Freude am Umgang mit Menschen
- Gepflegtes Äusseres und gute Umgangsformen
- Flexibilität, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und ein Auge fürs Detail

Aufgabenbereiche

Service & Bar

- Abdecken von Barschichten
- Abdecken von Service Schichten
- Koordination der Bar und Servicebestellungen am Getränkepass
- Gästebetreuung und Pflege an der Bar, Pflege von Stammgästen

Angebotsgestaltung

- Inputs und Kreation neue Cocktails und gemischte Getränke in Absprachen mit Barmanager.
- Mitwirken an Kartenwechsel und Kartenkonzept in Auftrag Barmanager.
- Anregung für Angebotsgestaltung im Bereich Spirituosen Cocktails und sonstige Getränke.

Was wir bieten

Wir bieten ein einzigartiges Lokal, ein zeitgemässes Food- & Bar-Konzept, ein Team mit viel Knowhow und Menschlichkeit sowie eine transparente, persönliche Betriebskultur. Pünktliche Lohnzahlung und sehr gute Verpflegung sind für uns selbstverständlich. Die gute Stimmung unseres Teams sehen wir als Grundlage für unsere überdurchschnittliche Gästebetreuung. Wir sind eine Hand voll ambitionierter Gastronomen und suchen die Herausforderung, das vorhandene Potential voll auszuschöpfen. Als noch junges Unternehmen suchen wir ebenso begeisterte, dynamische, leistungswillige MitWERKer/innen.

Du bist motiviert und willst dich bei uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an: admin@werkacht.ch.