



### **Grüezi**

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Mitarbeit in unserem Unternehmen interessieren. Als Familienbetrieb seit 103 Jahren setzen wir uns ständig für unsere Mitarbeiter ein und pflegen ein zielorientiertes, effizientes Teamwork.

Es wird viel Einsatz von Ihnen erwartet. Dafür geniessen Sie einen freundschaftlichen, herzlichen und fairen Umgang wie Sie dies von einem Familienbetrieb erwarten können.

*20. November 2017, Mark Schläpfer*

Folgende Stelle gilt es **per 15. Januar 2018** zu besetzen:

## **Restaurationsfachfrau/ -fachmann 100%**

### **Ihre Qualifikationen:**

- Abgeschlossene Ausbildung im Service
  - Erfahrung im a-la-Carte-Service
  - Saubere, hygienische Arbeitsweise
- Blick für das Detail und eine freundliche Ausstrahlung
  - Freude am Umgang mit Gästen
- Teamplayer und Freude am Umgang mit Lernenden

### **Ihr Alltag:**

Ihr Tätigkeitsfeld liegt in unserem GILDE-Restaurant mit Wintergarten und Terrasse. Sie werden alle Stationen in unserem Restaurant durchlaufen wobei Sie überall Ihre Erfahrungen sammeln und Ihr Wissen erweitern können. An Tagen an denen ein unvorhergesehenes, hohes Arbeitspensum entsteht, gehört es für Sie zur Selbstverständlichkeit dieses mit anzupacken, auch wenn dies manchmal einige Überstunden erfordert, welche natürlich an anderen Tagen wieder kompensiert werden können. Ein gutes Teamwork ist für uns sehr wichtig und wir unterstützen dies mit regelmässigen Teamevents in unserer Region.

### **Ihre Bewerbung:**

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:**

*Hotel Rebstock, Mark Schläpfer, Thalerstrasse 57, 9404 Rorschacherberg  
oder per Email an: [info@rebstock.ch](mailto:info@rebstock.ch)*

