



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

STELLVERTRETENDE RESTAURATIONSLEITUNG (M/W/D)

Das Restaurant Palace Biel verbindet Tradition mit moderner Gastronomie. Unsere Gäste geniessen regionale und europäische Küche in der Brasserie sowie im stilvollen Gourmetbereich. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Stellvertretende Restaurationsleitung (m/w/d).

Deine Aufgaben:

- Vertretung der Restaurationsleitung und Sicherstellung reibungsloser Serviceabläufe
- Gastgeberrolle: persönliche Betreuung unserer Gäste auf hohem Niveau
- Aktiv im Service mit eigener Station
- Mitarbeiter Einsatzplanung, Führung und Coaching des Serviceteams
- Mitarbeit bei Banketten, Events und Spezialabenden
- Mitverantwortung für Qualität, Hygiene, Abrechnung und Bestellungen
- Unterstützung bei Konzeptentwicklung, Marketingaktionen und Umsatzoptimierung

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, mehrjährige Serviceerfahrung
- Führungserfahrung von Vorteil
- Gastgeberpersönlichkeit mit Organisationstalent und Teamspirit
- Gute Kenntnisse in Wein und Menülehre
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Französisch (Englisch von Vorteil)

Wir bieten dir:

- Freier Sonntag
- 5 Wochen Ferien (davon 2 Wochen Betriebsferien)
- Faire Entlohnung
- Jahresvertrag

PALACE

www.restaurantpalace.ch

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an: office@restaurantpalace.ch, Kontakt: Chantal Bühler, Tel. 078 743 05 03



Nous recherchons dès à présent ou pour une date à convenir un-e

ADJOINT(E) AU RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

Le Restaurant Palace à Bienne associe tradition et gastronomie moderne. Nos clients profitent d'une cuisine régionale et européenne tant dans la brasserie que dans notre élégant espace gastronomique. Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons un(e) assistant(e) de la restauration engagé(e), disponible dès maintenant ou à convenir (h/f/d).

Tes tâches :

- Assurer le remplacement du chef en restauration et veiller au bon fonctionnement du service.
- Participation active au service ou votre propre station
- Participation active lors de banquets, événements et soirées spéciales
- Collaboration à la planification du personnel et à la gestion administrative
- Coresponsabilité de la qualité, de l'hygiène et des commandes
- Soutien au développement de concepts, à des actions marketing ainsi qu'à l'optimisation du chiffre d'affaires

Ton profil :

- CFC spécialiste en restauration, brevet fédéral de restauration, sommelier ou école hôtelière
- Une expérience confirmée dans un poste similaire serait un atout
- Sens de l'organisation et d'un bon esprit d'équipe
- Très bonnes connaissances de l'allemand et du français. L'anglais serait un atout supplémentaire.

Ce que nous offrons :

- Dimanche jour de congé fixe
- 5 semaines de vacances par an selon CCNT, dont 2 semaines de vacances d'entreprise en été
- Une rémunération équitable
- Un contrat annuel

PALACE

www.restaurantpalace.ch

Avons-nous suscité ton intérêt ?

Dans ce cas, nous attendons avec plaisir ta candidature complète à : office@restaurantpalace.ch, Contact: Chantal Bühler, Tél. 078 743 05 03