



VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •

Chef de Rang Brasserie

100% / w-m-d / Opening Crew

Im Juni 2026 eröffnet die Villa Florhof als erstes Lalique Hotel in Zürich.
Ein Haus mit 600-jähriger Geschichte erfindet sich neu.

In unserer Brasserie verbinden wir Servicekultur mit zeitgemässer Leichtigkeit.
Als Chef de Rang prägen Sie aktiv Atmosphäre, Qualität und Zusammenarbeit.

WIR SCHÄTZEN AN IHNEN

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie und Gastronomie
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Sehr gute Fachkenntnisse und Erfahrung im eigenständigen Führen einer Station im Restaurant
- Kenntnisse der Hygienestandards und Lagerhaltungsvorschriften in der Schweiz (z.B. HACCP)
- Strukturierte, organisierte, qualitätsorientierte und kostenbewusste Arbeitsweise
- Ruhig und klar in der Kommunikation

- Gastgeberpersönlichkeit mit ausgeprägter Serviceorientierung
- Gepflegtes Erscheinungsbild, sehr gute Umgangsformen und positive Ausstrahlung
- Passion für den Service und die Arbeit im Restaurant
- Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit mit Kollegen, selbstverständlich abteilungsübergreifend
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse (weitere Sprachen willkommen)
- Bereitschaft zu Wochenend- und Abendarbeit
- Loyalität, Qualität und Ehrlichkeit

IHRE AUFGABEN

- Leiten einer Station
- Hands-on arbeiten
- Anleitung und Schulung aller Mitarbeitenden im Restaurant
- Koordination von Bestellungen und deren Kontrolle
- Erstellung und Kontrolle des Setups im Restaurant
- Verantwortung für Ordnung, Sauberkeit gemäss HACCP und Organisation
- Unterstützung der Restaurantleitung bei der Abrechnung

Chef de Rang Brasserie

100% / w-m-d / Opening Crew

WAS SIE BEI UNS FINDEN

- *Opening Crew*
die Chance, bei der Neueröffnung der Villa Florhof ein neues Kapitel dieses 600-jährigen Hauses mitzuschreiben.
- *Stabilität*
unbefristeter Arbeitsvertrag in einer international renommierten Gruppe mit langjähriger Erfahrung in Top-Gastronomie und Hotellerie.
- *Leistung, fair abgebildet*
marktgerechte Vergütung und Trinkgeldbeteiligung.
- *Umfeld mit Anspruch*
ein kompetentes Team, klare Standards, Entwicklung durch Verantwortung und Feedback.
- *Lalique Hospitality Perspektive*
Zugang zu einer exklusiven Collection und echten Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Gruppe.
- *Unsere Werte*
Loyalität, Ehrlichkeit, Qualität, Empathie und Engagement
- *Crosstrainings & Austausch innerhalb der Lalique Hospitality Betriebe (je nach Rolle und Bedarf möglich)*
 - Villa René Lalique
 - Château Lafaurie-Peyraguey
 - The Glenturret Lalique Restaurant
 - Château Hochberg
- *Group Privileges*
Spezialraten in Hotels und Restaurants der Gruppe (inkl. Villa Florhof) sowie Mitarbeiterkonditionen in Lalique Boutiquen.
- *Zürich im Alltag*
zentraler Arbeitsort mit sehr guter ÖV-Anbindung, nahe Altstadt, Hauptbahnhof und See.

SO TRETEN SIE MIT UNS IN KONTAKT

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an
career@villaflorhof.com



Frau Chiara Stutz (Human Resources)
wird sich zeitnah persönlich mit Ihnen in Verbindung setzen.

BEWERBEN

VIDEO UPLOAD

KURZE VIDEO-BOTSCHAFT

Wenn Sie möchten, können Sie zusätzlich ein kurzes Video senden. Bitte laden Sie das Video via swisstransfer.ch hoch und fügen Sie den Link in Ihre E-Mail ein (keine Video-Dateien als E-Mail-Anhang).

Datenschutz/Einwilligung Video

Mit dem Versand eines Video-Links erklären Sie sich einverstanden, dass wir das Video ausschliesslich zum Zweck der Bewerbungsprüfung verwenden. Der Zugriff ist intern auf die am Auswahlprozess beteiligten Personen beschränkt. Das Video wird nach Abschluss der Sichtung bzw. des Bewerbungsprozesses gelöscht und nicht an Dritte weitergegeben.



VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •