



VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •

Chef de Service Signature Restaurant

100% / w–m–d

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

Ab November wird unser Signature Restaurant zur Bühne für wechselnde Pop-ups mit renommierten Sterneköchen. Dafür suchen wir Persönlichkeiten, die Handwerk, Exzellenz und Gastlichkeit auf höchstem Niveau leben.

Als Chef de Service prägen Sie Servicekultur, Atmosphäre und Zusammenarbeit auf höchstem Niveau.

WIR SCHÄTZEN AN IHNEN

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie/Gastronomie
- Berufserfahrung in leitender Position in von Gault Millau und Michelin ausgezeichneten Restaurants
- Hervorragende Fachkenntnisse sowie vorbildlichen Führungsstil im eigenständigen Leiten der Servicebrigade eines Restaurants auf höchstem Niveau
- Kenntnisse der Hygienestandards und Lagerhaltungsvorschriften in der Schweiz (z. B. HACCP)
- Strukturierte, organisierte, qualitätsorientierte und kostenbewusste Arbeitsweise
- Ruhig und klar in der Kommunikation
- Gepflegtes Erscheinungsbild, sehr gute Umgangsformen und positive Ausstrahlung
- Gastgeberpersönlichkeit mit ausgeprägter Serviceorientierung
- 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 sind Ihre und unsere Werte

IHRE AUFGABEN

- Gesamtverantwortung für Qualität und Kontinuität im gesamten Servicebereich
- Anleitung und Schulung aller Mitarbeitenden im Restaurant
- Hands-on arbeiten
- Gestaltung des Dienstplanes
- Koordination der Reservierungen
- Eventabsprachen und Kommunikation mit den Kunden
- Erstellung der Speisekarten
- Koordination von Bestellungen und deren Kontrolle
- Pflege des Kassensystems, Kontrolle und Durchführung der Abrechnung
- Kontrolle des Setups im Restaurant und des Stewardings
- Verantwortung für Ordnung, Sauberkeit gemäss HACCP und Organisation im Restaurant

Chef de Service
Signature Restaurant

100% / w–m–d

WAS SIE BEI UNS FINDEN

- *Leistung, fair abgebildet*
  Marktgerechte Vergütung und Trinkgeldbeteiligung.
- *Verpflegung*
  Kostenlose Mitarbeiterverpflegung.
- *Lalique Hospitality Perspektive*
  Zugang zu einer exklusiven Collection und echten Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Gruppe.
- *Unsere Werte*
  Loyalität, Ehrlichkeit, Qualität, Empathie und Engagement.
- *Austausch innerhalb der Lalique Hospitality Betriebe*
  Wir bieten ein Cross-Training und einen Austausch zwischen den Lalique Hospitality Betrieben an:
  – Villa René Lalique
  – Château Lafaurie-Peyraguey
  – The Glenturret Lalique Restaurant
  – Château Hochberg
- *Group Privileges*
  Spezialraten in Hotels und Restaurants der Gruppe (inkl. Villa Florhof), Mitarbeiterkonditionen in Lalique Boutiquen sowie privilegierter Zugang zu vergünstigten Übernachtungen in Relais & Châteaux Häusern weltweit.
- *Weitere Vorteile*
  10 % Rabatt in der Pfauenapotheke sowie 50 % auf die Düfte von Maison Noir.

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 •