

**Bezeichnung der Stelle:** Restaurationsfachfrau

**Funktion:** Küchen- und Servicekraft

**Direkte(r) Vorgesetzte(r)** Koch und Stephan Thies

### **Stellenziel**

Das primäre Stellenziel besteht aus einem freundlichen Service dem Gaste gegenüber und Unterstützung des Kochs in allen Bereichen.

### **Aufgaben:**

#### *Kern- und Hauptaufgaben*

- ✓ Sie tragen in Vertretung die Verantwortung für Buffet, Kasse und Küche.
- ✓ Rechnen den Tagesumsatz ab.
- ✓ Sie unterstützen den Koch beim Zubereiten und Anrichten von Speisen. Einfache Gerichte bereiten sie selbst zu.
- ✓ Sie pflegen und reinigen die Einrichtungen, Maschinen und Geräte im Restaurant und der Küche sorgfältig.
- ✓ Das Buffet, Snack- und Getränkeautomaten, sowie die Kaffeemaschine werden regelmässig kontrolliert und aufgefüllt.
- ✓ Sie bestellen Waren und beteiligen sich an der Warenbewirtschaftung. Bei der Lagerung beachten sie die Hygienevorschriften und kontrollieren, ob die Waren am richtigen Ort und mit der richtigen Temperatur aufbewahrt werden.

#### *Nebenaufgaben*

- ✓ Sie nehmen Reservierungen entgegen.
- ✓ Restaurantfachleute schmücken und decken die Tische und dekorieren sie passend zum Anlass.
- ✓ Restaurationsfachleute beraten im Restaurant die Gäste fachmännisch bei der Auswahl von Speisen und Getränken. Sie servieren ihnen das Gewünschte und erstellen die Rechnung.

Dem Mitarbeiter können ausnahmsweise auch andere zumutbare Arbeiten im Betrieb zugeteilt werden.

### **Zusammenarbeit und Schnittstellen**

Der Stelleninhaber arbeitet den Aufgaben entsprechend eng mit dem Sportbetrieb, Hochseilpark und Camping Flims zusammen. Der regelmässige Austausch von Informationen steht dabei im Mittelpunkt der Informationspflichten.

### **Verantwortung**

Der Stelleninhaber erledigt alle Arbeiten gemäss den Weisungen ihres Vorgesetzten. Sie sind bestrebt, durch eigene Initiative das Angebot im Restaurant SPLS zu pflegen und den Betrieb auch in den anderen Bereichen zu unterstützen. Sie bemühen sich insbesondere, die ihnen anvertrauten Maschinen schonend zu behandeln und das Restaurant SPLS dienstleistungsorientiert gegenüber Besuchern und Partnern zu vertreten.