



# ZUR LINDE

## CHEF DE RANG M / W

Das außergewöhnliche Gasthaus zur Linde in Stuttgart-Möhringen in einem denkmalgeschützten Haus, einer ehemaligen Poststation, ist aufgrund seiner hervorragenden Küche und dem einzigartigen Ambiente längst über die Grenzen der Landeshauptstadt Stuttgart hinaus bekannt. Unsere Küche ist geprägt durch regionale Produkte, deren Herkunft und Qualität nachvollziehbar sind - Schwäbische Klassiker bilden die Grundlage, ergänzt durch wechselnde kulinarische Gaumenfreuden, die an den regionalen und nationalen Grenzen nicht Halt machen.

### WELCHE AUFGABEN

Vorbereitende Aufgaben für à la carte und Banketts  
Beherrschung des klassischen Services  
Reinigung & Pflege des Gastraums  
Service am Gast

### WAS WIR ERWARTEN

Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung  
Kreativität, Engagement & höchste Qualitätsansprüche  
Berufserfahrung in diesem Bereich mit guten Referenzen & fachlichen Kenntnissen  
Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift  
Eine selbstständige, verantwortungsvolle, wirtschaftliche & qualitätsbewusste Arbeitsweise  
Teamfähigkeit & Zuverlässigkeit  
Herzliches & sympathisches Auftreten

### WIR BIETEN

Kein Teildienst, nur Abendservice  
abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem jungen & familiären Team  
5 Tage Woche  
leistungsgerechte Bezahlung

Senden Sie Ihre aussagekräftige & digitale Bewerbung an Maximilian Trautwein (mt@linde-stuttgart.de).