



Brisket



LA BREA
SoCAL TACOS

Über Uns

Zu unserer Gruppe gehören die Brands; The Bite Gourmet Burger, Brisket Southern BBQ & Bar, Yardbird Southern Fried Chicken sowie LA Brea SoCal Tacos. Für jedes Konzept haben wir einen Standort in Zürich. Zusätzlich haben wir dieses Jahr ein Yardbird in Basel und ein Brisket Foodstand in Zug eröffnet. In allen Restaurants setzen wir konsequent auf die Verarbeitung von hochqualitativen Zutaten, dabei ist uns Frische sowie ein hoher Selbstfertigungsgrad sehr wichtig. Unsere Gäste heissen wir in einer coolen, und stylischen Atmosphäre willkommen. Die Kernmerkmale sind Herzlichkeit, Natürlichkeit und Style. Die Mehrheit unserer Restaurants ist unter der Woche nur Abends geöffnet. Zusätzlich haben wir im The Bite und LA Brea am Wochenende Brunch.

Für unsere Restaurants suchen wir stets aufgestellte und lehrfreudige Praktikanten in der Küche. Bei uns hast du die Möglichkeit, mehr als nur eine Brand kennenzulernen. In unserem jungen und internationalen Team wirst du früh Eigenverantwortung tragen und auch administrative Aspekte des Küchenmanagements kennenlernen.

Als Ergänzung für unser Team suchen wir:

Praktikant*in Management

Deine Aufgaben

- Personalplanung
- Tages-, Monats- und Quartalsabschlüsse erstellen
- KPI berechnen und analysieren, KPI Ziele setzen
- Teilnehmen an Team Management Meetings und aktiv Idee mit einbringen
- Verantwortung als Shift Leader übernehmen
- Planen und Teilnehmen an Events
- Mithilfe bei Marketing & Content Creation; Photoshoots, Videos & Social Media

Dein Profil

- Du bist motiviert, vieles zu lernen
- Du hast Feuer und liebst im Team zu arbeiten, du bist ein Leader und trägst zu einer positiven und gesunden Teamatmosphäre bei
- Es macht dir Spass, in einem belebten Restaurant zu arbeiten und bist bereit zu optimieren wo es nötig ist.
- Wir kommunizieren auf Deutsch und Englisch, du fühlst dich wohl in diesen Sprachen
- Du hast Sinn für Humor. Manchmal musst du dir unsere schrecklichen Witze anhören
- Passion für das Gastgewerbe. Engagement, unseren Gästen die bestmögliche Dining Experience zu bieten

Wir Bieten

- Kreativität! Du bringst deine Persönlichkeit und deine Macken mit und mit ein
- Keine Uniformen. Sei du selbst, dein Stil ist einzigartig, zeige ihn, das mögen wir.
- Flache Hierarchien – arbeite mit uns zusammen, nicht für uns.

the
bite

Brisket

**YARD
BIRD**
SOUTHERN FRIED CHICKEN

LA BREA
SoCAL TACOS

- Gemeinschaft und Teamwork bedeuten alles. «Work hard, play hard», genies das gemeinsame Afterwork-Bier, besonders wenn es aufs Haus geht!
- Entwicklungschancen für deine Karriere innerhalb des Unternehmens. Unsere Gruppe wächst stetig, so entstehen laufend neue Chancen und Möglichkeiten, die dein Talent optimal fördern.
- Events & Partys! Wir feiern gerne, im Restaurant-Team sowie mit den Schwesterbetrieben zusammen.
- Arbeitspläne werden einen Monat im Voraus veröffentlicht. Das hilft uns allen, auch das Privatleben gut zu planen.
- 5 Wochen bezahlte Ferien stehen dir gemäss L-GAV pro Jahr zu.

Zusätzliche Vorteile

- 20% Rabatt in allen Restaurants der Gruppe, für dich und deine Begleitung.
- 15% Ermässigung bei allen „Friends of VMHG“, einem Kreis ausgewählter lokaler Unternehmen, welche dieselben Werte wie wir teilen. Z.B. Smith & Smith Weinhandlung, Dr. Brauwolf Craft Beer, VIU the glasses company, Loris Sunglasses, Velocity Spinning Studios, Indigo Fitness Club und viele mehr.

Bitte sende Deine Bewerbung an recruiting@vonmatt-hospitality.com