

# WIR SUCHEN DICH!

## Chef de Service & Sommelier / Restaurantmanager 100% (m/w/d)

Ab dem 1. Februar 2026 oder nach Vereinbarung suchen wir im ANOAH, eine\*n neuen Chef de Service & Sommelier / Restaurantmanager.

### Dein Aufgabengebiet:

- Annahme und Koordination der Reservationen per Telefon und Mails
- Erstellen von Offerten für Events und Gruppenanlässe
- Planen von Events
- Entgegennahme und Beantwortung sämtlicher Bewertungen, sowohl im Restaurant als auch auf allen Online-Plattformen
- Gestaltung der Weinkarte
- Weinempfehlung am Gast
- Erstellen des Winepairings
- Erstellen und Kreation des alkoholfreien Pairings
- Lagerbewirtschaftung des Weinkellers
- Einkauf sämtlicher Getränke & Non Food Artikel
- Warenkontrolle / Inventar
- Vorbereitung und Durchführung des Täglichen Service Briefing
- Gästeempfang und – Betreuung mit eigener Station
- Verantwortung für einen reibungslosen Serviceablauf
- Selbständige Organisation und Erstellung der täglichen Mise en Place
- Verantwortung für Ordnung und Sauberkeit in allen Servicebereichen
- Umsetzung und Einhaltung der Hygienevorschriften
- Inkasso und Erstellung der Tagesabrechnung
- Stellvertretung der Geschäftsführung bei deren Abwesenheit
- Ausbilden von Lernenden

**Dein Anforderungsprofil:**

- Du bist eine Macher\*in, und liebst die Gastronomie genauso wie wir es tun
- Interesse an der pflanzlichen Küche und einer nachhaltigen Gastronomie
- Du bist zuverlässig, verantwortungsbewusst und immer pünktlich
- Abschluss einer Hotelfachschule / Restaurationsfachfrau/Mann EFZ
- Du beherrschst die Deutsche und Englische Sprache perfekt, sowohl schriftlich wie mündlich, weitere Fremdsprachen von Vorteil
- Fundiertes Wissen als Sommelier und Interesse am Wein
- Pflichtbewusste und serviceorientierte Arbeitsweise
- Gutes Verkaufsgeschick und Freude an der Zusammenarbeit mit Menschen
- Teamfähigkeit und kommunikativ
- Technisch versiert - Excel und Word

**Lohn:**

- CHF 5'800 + 13.Monatslohn

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann schreib uns doch eine Mail mit deinem CV um Probearbeiten zu vereinbaren:

**[noah@anoah.ch](mailto:noah@anoah.ch)**

„Das ANOAH ist ein veganes Fine Dining Restaurant, welches im Januar 2024 seine Türen am Rigiplatz 1 in Zürich öffnete. Zuvor machten wir 5 Jahre lang Pop-ups in Zürich und Zermatt. Wir sind von Mittwoch – Samstag Abend geöffnet, mit 42 limitierten Plätzen und haben ein fixes 5 / 6-Gang-Menü, welches alle 2 Monate wechselt. Ausserdem bieten wir am Wochenende Brunch an und machen Caterings und Events.“