



Wir bieten ab Frühling / Sommer 2026 eine Stelle als

Chef de Service (w/m)

Herzlich willkommen auf dem Wolfensberg. Als Familienunternehmen mit über 90 Jahre Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie steht für uns die Gastfreundschaft an erster Stelle. Wir sind im unteren Toggenburg zuhause. Das widerspiegelt sich in allen Aspekten unseres Schaffens. Wir verwöhnen unsere Gäste mit sorgfältiger Kochkunst und saisonalen Produkten aus der Region – liebevoll angerichtet und mit Freude frisch serviert. Die Karte lockt mit klassischen Gerichten und Eigenkompositionen mit internationaler sowie mediterraner Note. Das Hotel & Restaurant Wolfensberg bietet nebst der herrlichen Naturlage vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer und grösserer Anlässe in einem unserer fünf Bankettsälen. Unser Haus verfügt über 27 Hotelzimmer, eine Sauna sowie ein täglich geöffnetes Restaurant mit 230 Innensitzplätzen. An sonnigen Tagen lädt die grosszügige Gartenterrasse mit 180 Sitzplätzen zum Verweilen ein.

Sie teilen mit uns die Freude an der Gastronomie. Sind organisiert, respektvoll und begeisterungsfähig. Dienstleistungsorientiertes Denken & Handeln ist für Sie selbstverständlich. Zudem legen Sie grossen Wert auf Details.

Ihre Aufgaben

- Operative Leitung des Serviceteams im à-la-carte- und Bankettbereich
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufs
- Führung, Motivation und Schulung der Mitarbeitenden
- Aktive Mitarbeit im Service (Front-Präsenz)
- Dienstplanung und Organisation
- Einhaltung und Kontrolle unserer Qualitäts- und Hygienestandards
- Enge Zusammenarbeit mit Küche und Geschäftsleitung
- Betreuung und Beratung unserer Gäste auf hohem Niveau

Wir bieten

- Verantwortungsvolle Führungsposition
- Arbeiten in einem motivierten und familiären Team
- Raum für eigene Ideen und Mitgestaltung
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Entwicklungsmöglichkeiten

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie
- Mehrjährige Berufserfahrung im Service, idealerweise in leitender Funktion
- Gastgeberpersönlichkeit mit Herz und Professionalität
- Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Sehr gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil
- Gepflegtes Auftreten und Teamgeist

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, herausfordernde Tätigkeit in der Sie Verantwortung übernehmen können. Bei uns steht die Freude an der Arbeit im Zentrum.

Wirken Sie bei der Weiterentwicklung unserer Unternehmung mit. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an info@wolfensberg.ch an Frau Jarlfeldt.