

Nimm Dir

2 Minuten Zeit für Deine Zukunft



Dry Aged Beef – ein neuer Trend erobert die Welt

Dry Age Beef wird in den Top Restaurants in New York, in Asien und Europa angeboten. Unsere Gäste kommen zu uns, um die besten Steaks der Welt als besonderes Erlebnis zu geniessen.

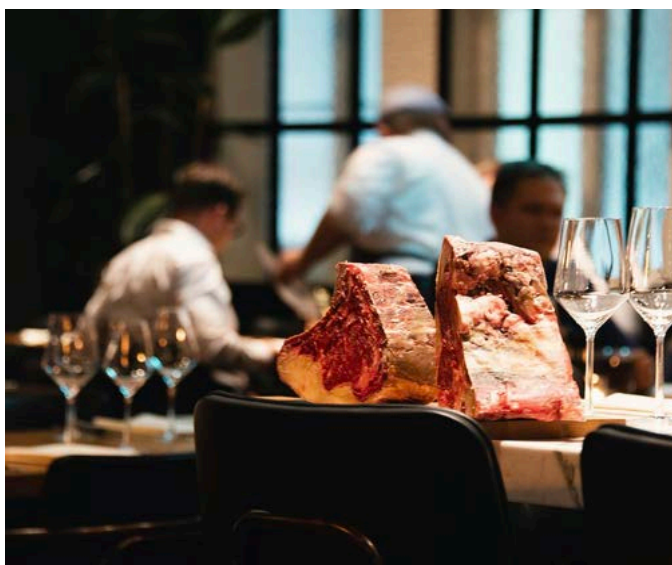
Werde Teil unseres Teams und erlebe jeden Tag die Wertschätzung unserer Gäste für Dich als Gastgeber und Guide.

Wir sind Simon`s Steakhouse. Mitten in Zürich. Fast direkt am See.

Hallo und herzlich willkommen.

Ich bin Simon und freue mich auf Dein Dossier.
Wir nehmen uns Zeit für Deine Bewerbung.
Erzähle uns etwas von Dir – wir hören Dir zu.

Wir geben Dir vorab eine Idee, was für uns
wichtig ist und freuen uns, wenn es für Dich
so passt und mit dem übereinstimmt,
wie Du gerne arbeiten möchtest.

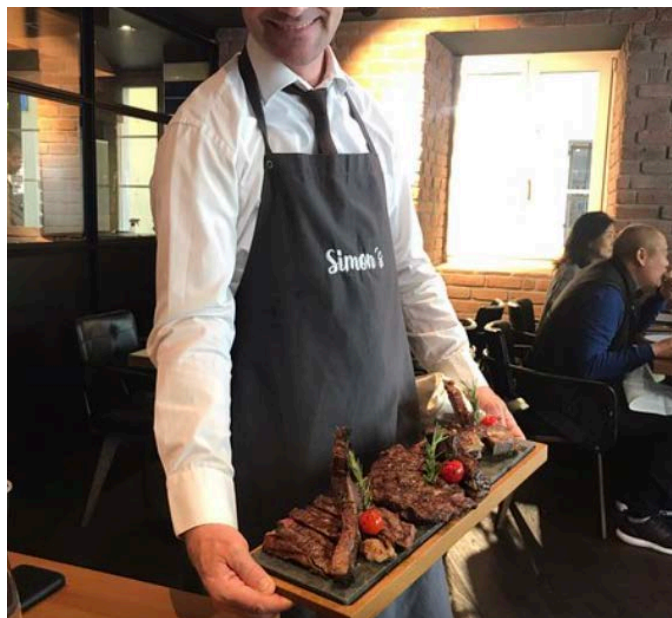


Der Besuch eines Restaurant wird heute von Gästen bewusster empfunden als früher.
Gäste treffen sich, um sich ein elegantes Dinner zu gönnen und dies zusammen mit
Freunden, der Familie zu genießen oder um geschäftliche Verbindungen zu pflegen.

Unserer Sharing Konzept trifft hier genau die Wünsche und Vorstellungen unserer
Gäste. Schwerpunkt bei uns ist US Black Angus Dry Aged Beef. Wir lassen die
Rinderrücken am Knochen bis zu 3 Monate reifen. Hochtechnisierte Klimaschränke
sorgen für eine keimfreie Lagerung. Das Fleisch kann so ruhen und Aromen
entwickeln, die einzigartig sind.

Gäste können Cuts individuell bestellen oder als Chef's Sharing Plate mehrere Cuts
zusammen genießen. Du bist nicht nur Gastgeber, sondern auch Guide. Gäste
schätzen und honorieren es sehr, wenn sie von Dir inspiriert werden, etwas neues
auszuprobieren, was sie vorher noch nicht erleben und genießen konnten.

Bei uns gibt's Kobe Beef. Du arbeitest mit den besten Steaks der Welt.



Unser Sharing-Konzept:

US Prime Grade Dry Aged Beef, dass wir bei uns im Restaurant reifen lassen

Am Stück gebratenes Argentinisches Black Angus Filet





Wir arbeiten nur mit den besten Produkten

USDA zertifiziertes Dry Aged Beef

Black Angus Prime Grade
verifiziert hormonfrei
verifiziert antibiotikafrei
zertifiziertes All-Natural Black Angus Beef

Argentinisches Black Angus Weiderind von der Pampa, hormon- und antibiotikafrei





Unsere Gäste schätzen Küche und Service
Wir schätzen Deine Arbeit



Simon's Steakhouse Grill & Restaurant & Bar in Zürich

Fotos

4.7



626 Bewertungen von echten Gästen

Drei Dinge, die für uns und für Dich wichtig sind:

Faible für Wein

Sprachkenntnisse

Service Pro



Unsere Gäste interessieren sich für Wein.

Für uns ist wichtig, dass Du ein kompetenter Ansprechpartner bist. Deine Erfahrung basiert möglicherweise auf Deinen bisherigen beruflichen Stationen. Oder Du bist einfach "Weininteressiert" und kannst Dir schnell das notwendige Wissen aneignen. Für uns ist wichtig, den Gästen den Unterschied zwischen Aalto und Aalto PS erklären oder Weine aus dem Malbec empfehlen zu können. Selbstverständlich nicht gleich am ersten Tag.

Hilfreich für uns sind Sprachen. Wir freuen uns auch über Bewerber mit Spanischer, Portugiesischer oder Französischer Muttersprache, deren Deutschkenntnisse nicht 100% perfekt sind.

Service bedeutet für Dich: Du arbeitest jederzeit ruhig, konzentriert und bist ansprechbar. Du weißt genau wer in Deiner Station was bestellt hast. Für Dich ist ein hochfrequentiertes Restaurant kein Problem.

Passt das so für Dich? Dann schicke uns bitte Dein Dossier. Wir sind interessiert. Bis bald!