

CHEF DE RANG

IM BURGRESTAURANT „OIFACH ANDERSCH“

(m/w/d) in Vollzeit

DEIN AUFGABENBEREICH

- Chef de Rang in unserem Burgrestaurant „oifach andersch“
- Unterstützung bei organisatorischen Abläufen im Restaurant sowie organisatorischen Aufgaben, u.a. anfallende Bestellungen, Inventuren, Abrechnungen
- Aktiver Verkauf, Beratung und Betreuung unserer Gäste
- Unterstützung des Sommeliers bei Empfehlung am Gast, Einkauf und Verkostung
- Durchführung und Mitwirkung bei Mitarbeiterschulungen

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach oder Restaurantfach
- Freude am Umgang mit Menschen und am Arbeiten im Team
- sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein und eine zuverlässige Arbeitsweise
- Belastbarkeit
- Vorkenntnisse in vergleichbarer Position von Vorteil
- Sicheres Auftreten und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Ausgezeichnete Umgangsformen mit einem vorbildlichen Erscheinungsbild

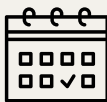
DEINE BENEFITS



Hochwertiges
Arbeitsumfeld



Übertarifliche
Bezahlung



5-Tage
Woche



Unbefristete
Arbeitsverträge



Eigene Ideen
erwünscht



Urlaubs-/Weihnachtsgeld
Geburtstagsgeschenke



Family & Friends
Sonderraten



Vermögenswirksame
Leistungen



Bereitstellung
der Arbeitskleidung



Team-
Verpflegung



Sommerparty &
Weihnachtsfeier



Eintägiges
Orientierungsseminar

UNSERE ERWARTUNGEN

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit und deine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie.

BEWIRB DICH JETZT

Ansprechpartnerin Theresa Schurr
+49 7162/93344-44 | theresa.schurr@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de/de/jobs