

BANKETTLEITER-/IN

(m/w/d) in Vollzeit

DEIN AUFGABENBEREICH

- Koordination des gesamten Bankettbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Verantwortung für den Bankett-Serviceablauf
- Rechnungsstellung von der jeweiligen Veranstaltung
- Gewährleistung eines freundlichen und aufmerksamen Service am Gast
- Dienstplangestaltung für den Bankettbereich
- Verantwortung über die gesetzten Standards für den Service
- Durchführung von Absprachen mit den Auftraggebern und Vorbereitung der Veranstaltungen

DEIN PROFIL

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie | Gastronomie
- Sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich
- Vorkenntnisse von Vorteil
- Freude am Arbeiten mit unseren Gästen
- Belastbarkeit – Zuverlässig – Flexibel
- Organisationstalent
- Gute Umgangsformen
- Hervorragende Kommunikationsfähigkeit und sicheres Auftreten

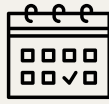
DEINE BENEFITS



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