

RESTAURANTLEITUNG

IM BURGRESTAURANT "OIFACH ANDERSCH"

(m/w/d) in Vollzeit

DEIN AUFGABENBEREICH

- Tägliche Einweisung der Servicemitarbeiter in Ihre Stationen
- Betreuung der Gäste als Gastgeber
- Koordination des Getränke- und Speisenservices
- Handhabung von Reklamationen
- Qualitätskontrolle
- Annahme von Reservierungen
- Absprachen mit der Küche
- Dienstplangestaltung
- Pflege des Kassensystems

DEIN PROFIL

- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Mehrjährige Erfahrung im Restaurantbereich
- Deutsch- und Englischkenntnisse (in Wort und Schrift)
- Profundes Know-how im F&B
- Flexibilität und Belastbarkeit sowie Verantwortungsbewusstsein und Diskretion
- Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft, soziale Kompetenz
- Sicheres Auftreten und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Ausgezeichnete Umgangsformen mit einem vorbildlichen Erscheinungsbild

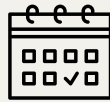
DEINE BENEFITS



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