

# STELLVER. RESTAURANTLEITUNG IM BURGRESTAURANT "OIFACH ANDERSCH" (m/w/d) in Vollzeit

## DEIN AUFGABENBEREICH

In dieser Position unterstützt du die Restaurantleitung und bist für den erfolgreichen Ablauf des Service verantwortlich.

- Betreuung der Gäste als Gastgeber
- Koordination des Getränke- und Speisenservices
- Handhabung von Reklamationen
- Qualitätskontrolle
- Annahme von Reservierungen
- Absprachen mit der Küche
- Dienstplangestaltung mit dem Restaurantleiter
- 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](mailto:theresa.schurr@burg-staufeneck.de)  
[www.burg-staufeneck.de/de/jobs](http://www.burg-staufeneck.de/de/jobs)