

Restaurantleiter:inn (W/M/D)

Welche Tätigkeiten fallen an:

- Führen, motivieren und schulen deines Restaurant-Teams
- Du verantwortest einen reibungslosen Serviceablauf
- Professionelle Betreuung und fachliche Beratung von unseren Gästen stellst du sicher
- Erstellen des Dienst- und Urlaubsplans deiner Servicemitarbeiter:innen
- Getränke und Weinbestellung
- Rechnungsstellung (Inkasso und/oder Verbuchung der Konsumationen)
- Mice en place“ Tätigkeiten
- Du bist für alle Servicebereiche zuständig - Frühstück, Mittagessen (à la carte) und Abendessen sowie Hotelbar

Was wir von dir erwarten:

- Eine abgeschlossene-, berufsspezifische Ausbildung
- Umfassende Fachkenntnisse im F&B Bereich sowie Berufs- und Führungserfahrung vorzugsweise in der gehobenen Hotellerie
- Freude am Umgang mit unseren Gästen - du willst begeistern!
- Positiven Teamgeist, am besten mit einer guten Portion Humor
- Flexibilität im Umgang mit Gästen und Kollegen
- Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Loyalität
- Perfekte Deutschkenntnisse
- Englischkenntnisse - Small Talk

Was du von uns erwarten kannst:

- Zimmer mit Dusche/WC, Fernseher, WLAN
- Freie Verpflegung
- Ein familiäres und freundschaftliches Betriebsklima mit langjährigen Mitarbeitern
- Geregelte Arbeitszeiten
- Elektronische Zeiterfassung - keine versteckten Überstundenpauschalen
- Zahlreiche Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung, Fitnessraum, Schwimmbad,
- Sauna etc. stehen auch unseren Mitarbeitern kostenlos zur Verfügung.
- Gerne unterstützen wir dich bei Fortbildungen, die dich persönlich und unseren Betrieb nach vorne bringen.



MELDE DICH ODER KOMM
PERSÖNLICH ZU EINEM
VORSTELLUNGSGESPRÄCH
VORBEI