

Die Wirtschaft Rossbüchel liegt an einer privilegierten Lage mit einem unvergesslichen Blick auf die fünf Länder. Der Rossbüchel ladet auf zwei Terrassen und einem Panorama Restaurant mit moderner Architektur zum Verweilen ein.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Service (w/m) 100% 4:3

Aufgaben:

- Kontrolle, Führung, und Weiterentwicklung der Arbeits- und Serviceabläufe, der Servicemitarbeiter und Gästebetreuung
- Aktive Unterstützung des Serviceteams
- Gastgebereaufgaben "Begrüssung bis Verabschiedung des Gastes"
- Überwachen der Arbeitspläne in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten
- Konsequente und faire Mitarbeiterführung
- Training, Weiterbildung und Förderung der Mitarbeiter
- In Abwesenheit der Geschäftsleitung die Führung der Wirtschaft Rossbüchel übernehmen

Anforderungen:

- Abgeschlossene Grundbildung als Restaurationsfachfrau/mann EFZ
- Ausgewiesene Branchenerfahrung als Chef de Service
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Gepflegtes Auftreten
- Hohe Flexibilität hinsichtlich der Einsatzzeiten
- Freude an der Teamarbeit
- Gewinnende und engagierte Persönlichkeit

Wir bieten:

- Modernes Arbeitsmodell 4:3, die wöchentliche gesamt Arbeitszeit wird während 4 Tagen geleistet, damit dafür 3 Ruhetage bezogen werden können. Arbeit ohne Zimmerstunde mit Durchdienst.
- Zeitgemäße Entlohnung
- Wertschätzende und mitarbeiterorientierte Unternehmensstruktur
- Abwechslungsreiche und spannende Arbeit

Wir bieten Ihnen ein modernes und dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten tagtäglich einbringen können. Sie tragen zum gemeinsamen Erfolg und zur gemein Zukunft des Betriebs bei. Es erwartet Sie eine gründliche Einarbeitung, ein tolles Team und sehr moderne Rahmenbedingungen.

Aufgrund der ungünstigen ÖV-Anbindung ist ein Auto empfehlenswert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post.

Andrea Stefano Barnetta
Co-Gastgeber