SEVERIN'S
RESORT & SPA
ÖSCHBERGHOF

BANKETT SUPERVISOR

im Esszimmer

NACH VEREINBARUNG | (m | w | d) | VOLLZEIT



DAS BIETEN WIR DIR

- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- Mitarbeiter:innen-Restaurant
- Elektronische Zeiterfassung
- Kostenfreie Sportkurse
- Betriebliche Altersvorsorge
- Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- Sabbatical Modelle

DAS KANNST DU

- Du organisierst die administrative Vor- und Nachbereitung unserer Veranstaltungen – von der Prüfung der Function Sheets bis zur Erstellung von Ablaufplänen und Mise-en-place Listen
- Du stimmst die servicerelevanten Anforderungen mit Küche, Veranstaltungstechnik und den weiteren beteiligten Abteilungen ab und sorgst dafür, dass Materialien und Equipment rechtzeitig bereitstehen
- In Abstimmung mit der Restaurantleitung planst Du den Personalbedarf, koordinierst den Einsatz des Teams und führst Briefings vor Veranstaltungsbeginn durch
- Während der Veranstaltungen übernimmst Du die operative Leitung, gibst Deinem Team fachliche Unterstützung und stellst einen reibungslosen, professionellen und gastorientierten Ablauf sicher
- Du bist Ansprechpartner für Veranstalter und Gäste bei operativen Servicefragen und behältst auch in turbulenteren Situationen den Überblick
- Du erkennst Herausforderungen frühzeitig, findest passende Lösungen und achtest auf einen strukturierten Auf- und Abbau sowie die ordnungsgemäße Übergabe der Veranstaltungsflächen
- Im Anschluss dokumentierst Du wichtige Informationen, kümmerst Dich um abrechnungsrelevante Angaben und bringst Gästefeedback sowie Verbesserungsideen gemeinsam mit der Restaurantleitung ein

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier
https://www.severins-oeschberghof.de/karriere#bewerbungsformular

bewerbung@severins-oeschberghof.de **0771 84 - 597**

Severin's Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen

SEVERIN'S
RESORT & SPA
ÖSCHBERGHOF

Bankett Supervisor

im Esszimmer

DAS BRINGST DU MIT

/ Du hast eine abgeschlossene Ausbildung und/ oder Studium in der Hotellerie/ Gastronomie und bringst idealerweise Erfahrung im Bankett- oder Veranstaltungsservice mit
/ Professionelle Serviceabläufe sind Dir bekannt und Du hast Freude daran, Veranstaltungen strukturiert zu organisieren und zu begleiten
/ Durch Dein Organisationstalent, Deine selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise sowie Deinen sicheren Umgang mit administrativen Aufgaben und digitalen Anwendungen überzeugst Du uns
/ Du bist ein Teamplayer, kannst Mitarbeitende fachlich anleiten und trittst Gästen sowie Veranstaltern sympathisch und serviceorientiert gegenüber
/ Flexibilität, Belastbarkeit und gute Deutsch- und Englischkenntnisse runden Dein Profil ab

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier
https://www.severins-oeschberghof.de/karriere#bewerbungsformular

bewerbung@severins-oeschberghof.de **0771 84 - 597**

Severin's Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen