

CHEF DE RANG

M/W/D

ARBEITSBEGINN

AB AUGUST 2024/
NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

2*-Restaurant
ÖSCH NOIR



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Geregelte Arbeitszeiten
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Übertarifliche Bezahlung, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge
- / Elektronische Zeiterfassung
- / kostenfreie Sportkurse
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant

> DAS ERWARTET DICH

- / Du bereitest unseren Gästen mit Deiner charmanten und freundlichen Art einen fantastischen Abend im ÖSCH NOIR
- / Dank Deiner Fachkompetenz fühlen sich unsere Gäste bei dir hervorragend beraten und aufgehoben
- / Souverän führst Du Deine Station und hast alles im Griff
- / Du arbeitest Dich zügig ein und treibst so den aktiven Verkauf unseres kulinarischen Angebots an
- / Im Beschwerdemanagement zeigst Du eine sichere Handhabung und nutzt das Feedback unserer Gäste für künftige Verbesserungen
- / Der verantwortungsvolle Umgang mit Deinen Arbeitsmaterialien ist für Dich selbstverständlich

> DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung und/ oder Studium in der Hotellerie/ Gastronomie und konntest schon erste Berufserfahrungen sammeln
- / Mit Deinen hervorragenden Umgangsformen und Deinem Charme überzeugst Du nicht nur uns, sondern vor allem unsere Gäste - ein gepflegtes Erscheinungsbild ist für Dich außerdem selbstverständlich
- / Du bist ein Teamplayer arbeitest mit uns gerne im familiären Umfeld
- / Du lässt dich auch in turbulenten Situationen nicht aus der Ruhe bringen, sondern arbeitest zügig statt hektisch auf einem hohen Qualitätsstandard
- / Motiviert gehst Du an die Arbeit und zeigst dort eine hohe Einsatzbereitschaft, besonders für Dein Team

Du findest dich in unserer Beschreibung wieder? Dann bewirb Dich und werde Teil des Öschberghof-Teams!
Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung auf <https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>