SEVERIN'S
RESORT & SPA
ÖSCHBERGHOF

CHEF DE RANG

in unserem Restaurant 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 bereitest unseren Gästen mit Deiner charmanten und freundlichen Art einen fantastischen Abend in unserem Esszimmer
/ 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 und 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

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