



ABTEILUNG: Restaurant

POSITION: Chef de Rang

Chef de Rangs und deren Commis de Rangs sind für erstklassigen Service, professionelle Beratung und freundliche Gästebetreuung im Restaurantbereich zuständig. Dem Chef de Rang wird eine Station des Restaurants zugeteilt, für welche er die volle Verantwortung trägt und mit Hilfe eines Commis de Rangs seine Gäste verwöhnt und begeistert.

• **IHR PROFIL:**

- Abgeschlossene Ausbildung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Hohe Teamfähigkeit
- Freude an der Dienstleistung
- Verantwortungsbewusstsein + Flexibilität
- Kommunikationsfreudigkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse + einwandfreie Englischkenntnisse

• **IHRE AUFGABEN:**

- Gästeberatung und Förderung der Gästezufriedenheit
- Gehobener Speise- und Getränkeservice
- Weinpräsentation & Weinservice
- Arbeiten mit Orderman
- Professioneller Umgang mit Anregungen und Beschwerden
- Instandhaltung des Restaurantbereichs (Sauberkeit, Ordnung, Sicherheit)
- Tägliche Kellnerabrechnung
- Mithilfe beim Anlernen neuer Service-Mitarbeiter

• **IHRE VORTEILE:**

- Ganzjahresstelle mit unbefristeter Anstellung
- 5 – Tage – Woche
- 5 Wochen Urlaub
- Sonderzahlungen (13. und 14. Gehalt)
- Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeiten
- Förderung individueller Fähigkeiten
- Großteils zur Verfügung Stellung der Dienstkleidung
- Vergünstigungen für Anwendungen und Produkte
- Vergünstigungen für die Familien bei Nächtigungen
- Nutzung des Sport- und Wellnessangebotes für Mitarbeiter