

DER ÖSCHBERGHOF

SUPERVISOR/ STELV. RESTAURANTLEITER:IN

M/W/D

ARBEITSBEGINN

NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

Im Hotelrestaurant
ESSZIMMER mit 220 Sitzplätzen
F&B Betreuung im
Tagungszentrum mit 6 Räumen
Bankettveranstaltungen bis zu
400 Personen
Roomservice



> DAS BIETEN WIR DIR

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

> DAS KANNST DU

- / Mit Deinem Charme und einnehmendem Wesen bereitest Du unseren Gästen einen fantastischen Aufenthalt in unserem Restaurant
- / Du lässt dich auch in turbulenteren Situationen nicht aus der Ruhe bringen, sondern arbeitest zügig statt hektisch
- / Als Teamplayer unterstützt und vertrittst Du die Restaurantleitung und arbeitest eng mit ihr und dem Küchenteam am Pass zusammen
- / Unsere Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der sie bei ihrer Entwicklung unterstützt und bei Fragen zur Seite steht
- / Du gibst Deine fachliche Expertise gerne auch in Schulungen an Deine Mitarbeiter weiter
- / In Deiner Station sorgst Du für einen reibungslosen Ablauf und erfüllst die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste mit Deiner fachlichen Kompetenz
- / Die Vor- und Nachbereitungen im Restaurant gehören für Dich zum Service selbstverständlich dazu
- / Im Beschwerdemanagement zeigst Du eine sichere Handhabung und nutzt das Feedback unserer Gäste für künftige Verbesserungen
- / Du überzeugst uns nicht nur operativ, sondern übernimmst auch Organisations-, Verwaltungs- und Bürotätigkeiten, wie die Personaleinsatzplanung
- / Du hältst die Richtlinien im Bereich HACCP ein und sorgst für deren Sicherung

> DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung und/ oder Studium in der Hotellerie/ Gastronomie und konntest im 5*Segment bereits einschlägige Erfahrungen in einer vergleichbaren Position sammeln
- / Deine Führungsqualitäten und Deine Motivation zur Weiterbildung zeichnen Dich aus
- / Flexibilität ist für Dich genauso selbstverständlich, wie Deine Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- / Du überzeugst mit Deinem Organisationstalent und Deinem Zeitmanagement
- / Du bist ein Teamplayer und hast ein sympathisches sowie gast- und serviceorientiertes Auftreten

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>

Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen

✉ personal@oeschberghof.com ☎ 0771 84-643