

TIEMANN's HOTEL



Demichef de Rang à la carte & Bankett (m/w/d)

zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder nach Vereinbarung

Möchtest Du in einem zielstrebigen und schwungvollen Team arbeiten, das auch hinter den Kulissen eine familiäre Atmosphäre pflegt?

Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach und hast auch schon Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt.

Du liebst gepflegten Service kombiniert mit einer lockeren humorvollen Atmosphäre.

Neben Deiner Fachkompetenz überzeugst Du durch Flexibilität, Kreativität und Teamorientierung.

Gastronomie ist Deine Leidenschaft und Dir ist es ein Bedürfnis jedem Gast ein perfekter Gastgeber zu sein.

Dann könntest Du ideal in unser junges T(ie)m passen!

Wir wünschen uns von Dir:

- Repräsentation unseres Unternehmens als Gastgeber
- Selbständigkeit und Übersicht den Chef de Rang zu unterstützen und vertreten
- Ruhe und Souveränität mit einem sicheren Gespür für den richtigen Ton am Gast
- Tägliche Mise en place Arbeiten und Vorbereitung eines reibungslosen Services
- Interesse an Warenkunde im Bereich Speisen und Getränke
- Unterstützung beim Anlernen unserer Auszubildenden und die aktive Weitergabe von Wissen
- Interesse daran, sich weiter zu entwickeln und die Chance zu nutzen Verantwortung zu übernehmen

Das erwartet Dich bei uns:

- einen sicheren Arbeitsplatz in einem motivierten Team und familiärer Atmosphäre
- kurze Entscheidungswege und eine flache Hierarchie
- leistungsgerechte Entlohnung
- ein kollegiales Team, das gerne eigene Ideen mit einbringt und umsetzt
- flexible Arbeitszeiten mit abwechslungsreichen Aufgabengebieten
- Anspruchsvolle Gäste, die neben gutem Wein und gutem Essen auch perfekten Service zu schätzen wissen

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung mit Angabe des möglichen Eintrittstermins.

TIEMANN's Hotel

Judith Pfeil

Vor der Brücke 9

49448 Lemförde/Stemshorn

info@tiemanns-hotel.de

Telefon: 05443 999-0