

Chef de Rang im à la carte & Bankett (all genders)

zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder nach Vereinbarung

Möchtest Du in einem zielstrebigem 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 schon mehrjährige 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 eine eigene Station zu führen
- Ruhe und Souveränität mit einem sicheren Gespür für den richtigen Ton am Gast
- Verantwortung für den optimalen Arbeitsablauf im Service und eine korrekte Abrechnung
- Mitwirkung bei der Organisation und Umsetzung der Arbeitsabläufe des Servicebereiches
- 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 bieten wir Dir:

- ein kollegiales Team, das gerne eigene Ideen mit einbringt und umsetzt
- jährliche Mitarbeiterfeste für das gesamte Team - denn wer zusammen arbeitet, darf auch zusammen feiern
- Betriebliche Altersvorsorge
- Arbeitszeitkonto mit direkter elektronischer Arbeitszeiterfassung
- Bewerberprämie von bis zu € 1.000 für einen neuen Mitarbeiter bei erstmaliger Einstellung

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