



Unsere
Benefits
findest du
hier!

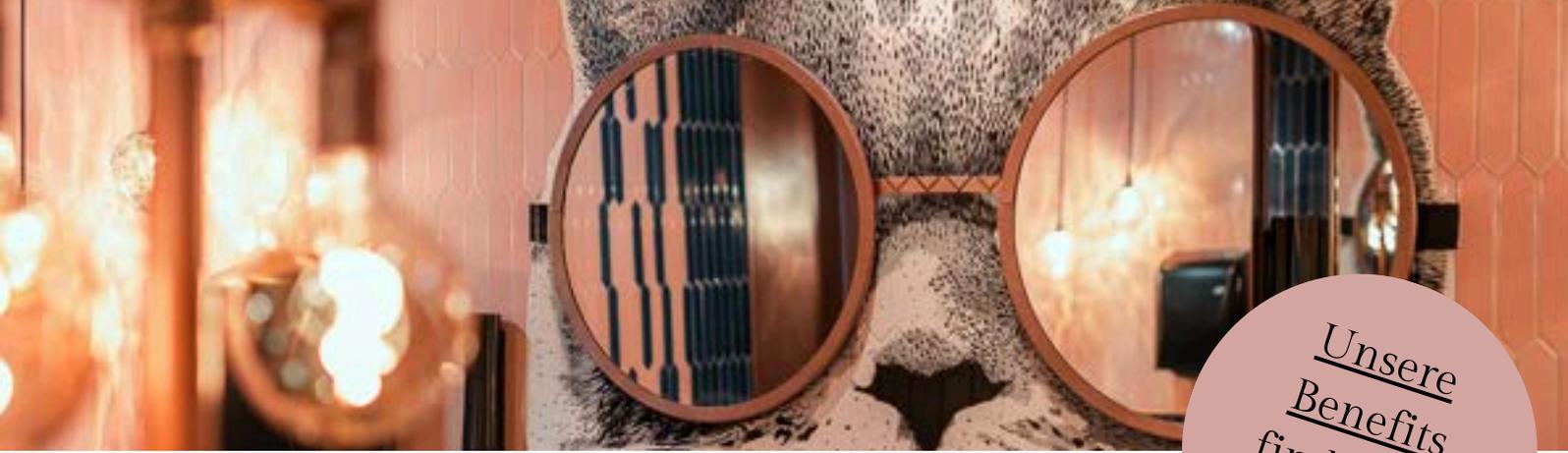
Wir suchen: Chef de Bar (m/w/d)

Deine Leidenschaft

„Auf einen Drink an der Bar“ ist dein Leitspruch. Du weißt, wie die Gäste den Abend am liebsten ausklingen lassen und mixt die Cocktails wie ein Profi. Du erspürst die Bedürfnisse der Gäste und bist jederzeit im Stande, den perfekten und individuellen Cocktail zu mixen. Dein Wissen gibst du gerne an deine Mitarbeiter weiter und leitest mit Verve das gesamte Team. Mit dir wird der Abend an der Bar zum Highlight!

Deine Aufgaben

- Persönliche Betreuung und Beratung der Gäste
- Selbständiges Führen unserer Bar
- Verantwortung des Serviceablaufes an der Bar
- Inventurkontrolle
- Qualitätskontrolle und –Sicherung
- Gezielter Wein, Getränke- und Speisenverkauf, Schwerpunkt liegt bei Bargetränken
- Eigenständige Buchung und Abrechnung von Gästerechnungen
- kreatives Arbeiten und Einbringung neuer Ideen
- gute Wein- und Verkaufskennntnisse / Zusatzverkauf von Weinflaschen aus dem Hotel-Shop
- Steigerung der Gästezufriedenheit
- Getränke und Cocktailzubereitung (Getränkerevorbereitung für das Restaurant im Abendservice)
- Fassung verräumen / Getränke und Bar mise en place
- Mitgestaltung der Getränkekarte
- Arbeiten mit einem Kassensystem / Orderman (Apro)
- Reinigung der Bar (Kontrollliste)
- Schlussdienst: Schließung der Gastronomie



Unsere
Benefits
findest du
hier!

Das solltest du mitbringen

- Berufserfahrung erforderlich im Idealfall in einer vergleichbaren Position
- Selbständig, organisiertes Arbeiten
- Cocktail- Ausbildung erforderlich, (Jung-)Sommelier von Vorteil/Weinkenntnis
- Idealerweise Weiterbildung im Bar- oder Servicebereich
- Fundiertes Fachwissen in der Getränkekunde
- Passion für den Beruf
- Kommunikations- und Führungsfähigkeiten
- Hohe Serviceorientierung und Qualitätsbewusstsein
- Verantwortung und Pflichtbewusstsein
- Teamfähigkeit und respektvoller Umgang mit den Kollegen/innen
- Deutsch- und gute Englischkenntnisse, weitere Fremdsprachen von Vorteil