



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

Deine Leidenschaft

Du kennst den Unterschied zwischen Spaghetti und Linguine und hegst eine besondere Begeisterung für Kulinarik. Du bist nie um eine Antwort verlegen, wenn es um lukullische Fragen geht und kennst dich bestens mit Wein aus. Deine Tatenkraft reicht für ein ganzes Team und unter deiner Kontrolle kommt kein Teller zu spät zum Gast.

Deine Aufgaben

- Betreuung und Bedienung unserer Restaurantgäste
- Mise en place
- Aufmerksamere Speisen- und Getränkeservice
- mit Somellierausbildung oder guten Weinkenntnissen
- Beratung der Gäste bei Getränke- und Speiseauswahl
- Erstellen und Kassieren der Gästerechnung
- wertschätzende Zusammenarbeit
- Eigenständige Leitung einer Station
- Kontrolle der Sauberkeit der eigenen Station sowie des gesamten Arbeitsmaterials
- Vorbereiten von Veranstaltungen und Tagungen
- Betreuung Hotelshop – insbesondere der Verkauf von Lebensmitteln und Weinen

Das solltest du mitbringen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann /-frau von Vorteil
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
- Organisationstalent
- Sommelier von Vorteil, auf jeden Fall gute Weinkenntnisse
- Teamfähigkeit
- Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Fremdsprachen von Vorteil

Unsere
Benefits
findest du
hier!