



Wir suchen: Restaurantleiter (m/w/d)

Deine Leidenschaft

Für dich gehört ein gelungener Abend im Restaurant zu den besonderen Momenten der Extra-Klasse. Du liebst den Umgang mit den Gästen und scheust keine Auseinandersetzungen, da du diese mit deiner diplomatischen Manier ohne weiteres lösen kannst. Du hast ein Faible für reibungslose organisatorische Abläufe und leitest deine Mitarbeiter mit sicherer Hand.

Deine Aufgaben

- Koordination des gesamten Servicebereichs
- Mitarbeiterführung und –Schulung
- Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen & Stationen-Einteilung
- Sicherstellen einer fachgerechten und professionellen Beratung, Betreuung und Bedienung unserer Restaurantgäste
- Administrative, organisatorische sowie operative Tätigkeiten
- Diplomatisches Geschick & Beschwerdemanagement
- Tischreservierungen & Gästeplatzierung
- Arbeiten mit einem Kassensystem / Orderman
- Planung und Betreuung von Events
- Hands on Mentalität und Spaß an gepflegter, gehobener Gastronomie
- Kontrolle Sauberkeit und Ordnung (laut gesetzl. Bestimmungen)
- Betreuung Hotelshop – insbesondere der Verkauf von Lebensmitteln und Weinen
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung

Das solltest du mitbringen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann /-frau von Vorteil
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung im Idealfall in einer vergleichbaren Position
- Organisationstalent & Teamfähigkeit
- Sommelier von Vorteil, auf jeden Fall gute Weinkenntnisse
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Fremdsprachen von Vorteil

