

Chef de Rang (m/w/d) **Marburger Esszimmer**

ab 01.02.2026 | Vollzeit / Teilzeit | VILA VITA Marburg GmbH

Das vielfach prämierte Sterne-Restaurant Marburger Esszimmer trägt als Teil der VILA VITA Marburg zu einer vielfältigen Genießerwelt bei. Mit verschiedenen Eventlocations und Restaurants bietet die VILA VITA Marburg vielseitige und einzigartige Arbeitsplätze in der Mitte von Hessen. Um den anspruchsvollen Herausforderungen einer hochwertigen Gastronomie und Hotellerie sowie kulinarischer Veranstaltungen der Spitzenklasse gerecht zu werden, suchen wir tatkräftige Unterstützung. Werden Sie Teil unseres Teams, unseres Erfolges und erleben Sie, was es bedeutet, innovativ, kreativ und eigenverantwortlich zu arbeiten.

DAS BIETEN WIR IHNEN

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Ihren Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Sie nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit haben Sie die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lassen Sie uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jeder die Chance hat, sich weiterzuentwickeln
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Sie sind herzlich eingeladen
- Family & Friends Rate: Nicht nur Sie, sondern auch Ihre Familie und Freunde profitieren von Vergünstigungen in unserem Hotel in Marburg
- Bei uns wird's nie langweilig – nicht mal am Mittagstisch. Unsere Mitarbeiteressen sind nicht nur lecker, sondern auch abwechslungsreich
- Mit Ihrem eigenen JobRad sind Sie nicht nur flexibel, sondern auch umweltschonend und schnell auf der Arbeit und wieder zuhause

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Gastgeber mit Herz und Leidenschaft für den Beruf
- Professionelle Betreuung unserer Gäste
- Empfangen und Platzieren unserer Gäste
- Selbständiges Arbeiten
- Unterstützung der Restaurantleitung/Sommelier in operativen und administrativen Aufgaben
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter und Auszubildenden
- Mise en Place
- Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der geltenden HACCP Hygienevorschriften
- Teilnahme an zahlreichen Mitarbeiterschulungen

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Operative Erfahrung in der gehobenen Gastronomie wünschenswert
- Professionalität in der Betreuung unserer Gäste
- Selbstständiges Arbeiten und Eigeninitiative

- Sie verfügen über ein ausgesprochen gutes Werteverständnis und können sich mit unserer Vision auf kulinarischer sowie zwischenmenschlicher Ebene identifizieren
- Sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse. Weitere Fremdsprachen von Vorteil

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **bewerbung@vilavita.com**. Sie haben Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Rufen Sie einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Sie!