

Chef de Rang (m/w/d) für unsere Zirbelstube

ab sofort | Vollzeit / Teilzeit | VILA VITA Marburg GmbH

Willkommen in der Zirbelstube! Als Mitglied unseres Teams haben Sie die Möglichkeit, Teil eines traditionsreichen Restaurants zu werden, das für seine erstklassige Küche und herzliche Atmosphäre bekannt ist. Hier stehen deutsche Delikatessen, deftige Schmankerl und regionale Zutaten im Vordergrund.

Sie werden in einem familiären Umfeld arbeiten, in dem Ihre Ideen und Ihre Persönlichkeit geschätzt werden. Wenn Sie Teil unseres Teams werden möchten und die Leidenschaft für erstklassige Gastronomie mitbringen, dann bewerben Sie sich jetzt!

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 Mitarbeiterevents 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

- Führung eines Teams von Servicemitarbeitern von der eigenen Station und Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs im Restaurant
- Empfang und Betreuung der Gäste
- Fachgerechte Beratung der Gäste bei der Speisen- und Getränkeauswahl sowie Empfehlung von Weinen
- Sicherstellung eines gepflegten Erscheinungsbilds des Restaurants und Einhaltung der Qualitätsstandards
- Durchführung von Tischreservierungen, Platzierung der Gäste und Organisation des Tischlayouts
- Abwicklung von Zahlungen, Kassenführung und Abrechnung am Ende des Tages

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Gastronomiebereich oder vergleichbare Berufserfahrung
- Mehrjährige Erfahrung im Service, idealerweise in einer gehobenen Gastronomie oder einem Luxushotel
- Ausgeprägte Führungs- und Kommunikationsfähigkeiten sowie Teamorientierung
- Exzellente Kenntnisse der Serviceabläufe und ein professionelles Auftreten
- Belastbarkeit und die Fähigkeit, auch unter Druck einen hohen Qualitätsstandard aufrechtzuerhalten

- Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeiten, einschließlich Schichtdienst, Wochenenden und Feiertage
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Sprachkenntnisse 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!