

## DEMI CHEF DE RANG (M/W/D)

VILA VITA Rosenpark - Vollzeit

Sie suchen Abwechslung im Beruf und lieben es Gäste zu begeistern. Auch in stressigen Situationen behalten Sie den Überblick und Ihr Lächeln im Gesicht?

Dann bewerben Sie sich und unterstützen unser Serviceteam.

### IHRE AUFGABEN

- Fachgerechte Vorbereitung des gesamten Restaurantbereiches
- Mitverantwortung für eine komplette Servicestation
- Empfangen, Begrüßen und Platzieren der Gäste am Tisch
- Kompetente und fachkundige Beratung sowie das Aussprechen von Empfehlungen
- Proaktives Upselling während der Serviceperiode
- Ordnungsgemäße Rechnungslegung und korrekte Abrechnung
- Mithilfe bei der Einarbeitung von neuen Mitarbeitern und Auszubildenden

### UNSERE ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann /-frau
- 1 - 2 Jahre Erfahrung im Service
- Gute Umgangsformen und eine positive Ausstrahlung
- Sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild
- Gastfreundliches und kompetentes Auftreten
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Selbstständiges Arbeiten
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität

### WIR BIETEN:

- Einen zukunftssicheren, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- Jährliche Mitarbeitergespräche
- Firmeneigener Campus mit zahlreichen Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Umfangreiche Benefits und Mitarbeitervergünstigungen am Standort
- Vermögenswirksame Leistungen und Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Jahressonderzahlung
- Moderne und zeitgemäße Arbeitsmaterialien
- Mitarbeitererevents

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

VILA VITA Marburg GmbH

Personalabteilung | Anneliese Pohl Allee 17 | 35037 Marburg

E-Mail: [bewerbung@vilavita.com](mailto:bewerbung@vilavita.com) | Telefon: 06421/6005-122 | [www.vilavitamarburg.de](http://www.vilavitamarburg.de)