

## COMMIS DE RANG (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit oder Teilzeit ab 20 Stunden pro Woche

Unser Restaurant Bückingsgarten ist ein ganz besonderer Ort – nicht nur für unsere Gäste. Auch wir sind gerne hier. Spektakulärer Blick über die Dächer von Marburg, unterhalb des historischen Landgrafenschlosses. So lässt es sich arbeiten! Unsere Gäste fühlen sich in diesem Ambiente pudelwohl und genießen unsere ausgezeichnete Küche. Weil wir manchmal alle Hände voll zu tun haben, suchen wir Unterstützung. Wir sind alles andere als 0815, eher so 35037 – echte Marburger eben. Wenn Du auch für die Gastronomie brennst und Lust hast mit anzupacken, dann bewirb Dich!

### SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Deinen Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Dich nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit hast Du die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lass uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir sind alle nett (wirklich) und behandeln uns respektvoll und freundschaftlich.
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jede:r die Chance hat, sich weiterzuentwickeln.
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache.
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar! Um die Arbeitskleidung und deren Reinigung muss sich bei uns niemand Gedanken machen.
- Freu Dich auf eine lockere Arbeitsatmosphäre – Wenn Du nicht gerade kochst, kochen wir auch nur mit Wasser.

### DAS IST ZU TUN

- Du betreust die Gäste an Deiner Station – von der Aufnahme der Bestellungen über das Servieren der Speisen und Getränke bis hin zum Abkassieren: Du liest unseren Gästen jeden Wunsch von den Augen ab.
- Du hast da mal was vorbereitet... nämlich das Mise en Place, denn Vorbereitung ist alles.
- Du sorgst für einen reibungslosen Serviceablauf und bereitest die Tische vor und nach.

### DAS KANNST DU

- Du liebst Deinen Job und den Umgang mit Menschen.
- Du hast auch an schlechten Tagen immer ein Lächeln auf den Lippen.
- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Restaurantwesen und bestenfalls bereits Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gemacht.
- Englisch ist kein Problem für Dich und Sprachbarrieren meisterst Du heldenhaft.
- Die HACCP Hygienevorschriften sind deine Bibel. Mit Liebe zum Detail sorgst Du für Sauberkeit.

### KLINGT GUT?

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke Deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an [bewerbung@vilavitamarburg.de](mailto:bewerbung@vilavitamarburg.de). Du hast Fragen? Die beantwortet unser Restaurantleiter Joachim Schulz gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 165 77 71** an. Wir freuen uns auf Dich!