

CHEF DE RANG (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit oder Teilzeit ab 20 Stunden pro Woche

Nur fünf Kilometer von Marburg entfernt liegt unser Hofgut Dagobertshausen, wo wir alle Hände voll zu tun haben. Wir begrüßen unsere Gäste in unserem Gästehaus, à la carte Restaurant und bieten eine traumhafte Location für Events. Deshalb wird es bei uns auch nie langweilig. Hinter dem ganzen Zauber stecken nicht nur Haus und Hof, sondern vor allem unsere leidenschaftlichen Kolleg:innen. Wir lieben es, ein exklusives Wohlfühlambiente für unsere Gäste zu schaffen. Dabei kann unser Team aus rund 100 Mitarbeiter:innen dringend Verstärkung gebrauchen. Du willst dabei sein? 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 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 Reinigung der Personalkleidung muss sich bei uns niemand Gedanken machen.
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Du bist herzlich eingeladen!

DAS IST ZU TUN

- Du bereitest das Restaurant auf den Ansturm vor.
- Du hast auch an schlechten Tagen immer ein Lächeln auf den Lippen, wenn Du die Gäste empfängst und platzierst.
- Du sprichst Empfehlungen aus und kennst die Antwort auf (fast) jede Frage.
- Du sorgst für einen reibungslosen Serviceablauf und verbesserst hier und da die Prozesse
- Wenn wir neue Kolleg:innen bekommen, bist Du ihr Ansprechpartner und lernst sie ein.

DAS KANNST DU

- Du liebst Deinen Job und den Umgang mit Menschen.
- 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.
- Du bist ein Organisationstalent und gibst auch gerne mal den Ton an.
- Fruchtiges Bouquet mit blumiger Note im Abgang? Definitiv ein 22er Riesling aus Rheinhessen. Als echte:r Weinkenner:in weißt Du, wie man den richtigen Wein empfiehlt.

KLINGT GUT?

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke Deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an bewerbung@vilavitamarburg.de. Du hast Fragen? Die beantwortet unser Hofgutleiter **Christoph Wiegand** gerne. Ruf ihn einfach unter **+49 6421 60050** an. Wir freuen uns auf Dich!