

COMMIS 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 betreust die Gäste an deiner Station : 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. Du hast Fragen? Die beantwortet unser Hofgutleiter **Christoph Wiegand** gerne. Ruf ihn einfach unter **+49 6421 60050** an. Wir freuen uns auf Dich!