

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

ab sofort | Vollzeit oder Teilzeit ab 20 Stunden pro Woche

Unser Waldschlösschen im idyllischen Marburger Umland glänzt mit Landhauscharme. Das Restaurant inklusive Eventlocation lädt zum wohligen Beisammensein ein. Gemeinschaft ist auch für unsere Kolleg:innen wichtig, denn nur gemeinsam können wir unseren Gästen den Tag versüßen. Unsere Räume und Sonnenterrasse sind ein Traum – jeden Tag dürfen wir da verbringen, wo andere vom Alltag abschalten möchten. Damit wir wie gehabt eine anspruchsvolle regionale Küche und erstklassigen Service anbieten können, sind wir auf der Suche nach weiteren Schlässis, die Lust haben, mit anzupacken.

### 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 – 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 **Stefan Cabras** gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 1750271** an. Wir freuen uns auf Dich!