

DEMI CHEF 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 bist die rechte Hand unseres Chef de Rang.
- 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.
- Langweilig, aber wichtig: Die ordentliche Rechnungslegung und korrekte Abrechnung.
- Wenn wir neue Kolleg:innen bekommen, hilfst Du bei der Einarbeitung.

DAS KANNST DU

- Du liebst Deinen Job und den Umgang mit Menschen.
- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Restaurantwesen und bestenfalls bereits ein bis zwei Jahre in der gehobenen Gastronomie gearbeitet.
- 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 Restaurantleiter **Stefan Cabras** gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 1750271** an. Wir freuen uns auf Dich!