

CHEF DE RANG (M/W/D)

für das Aroma Bistro Frankfurt
- Vollzeit -

Sie brennen für die Gastronomie und lieben es Ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern? Sie haben Lust auf abwechslungsreiche Tätigkeiten und neue Herausforderungen? Dann verstärken Sie unser Service-Team!

IHRE AUFGABEN

- Fachgerechte Vorbereitung des gesamten Restaurants
- Reibungslosen Serviceablauf einer kompletten Station gewährleisten
- Empfangen, Begrüßen und Platzieren der Gäste am Tisch
- Kompetente und fachkundige Beratung und das Aussprechen von Empfehlungen
- Proaktives Upselling während der Serviceperiode
- Ständige Optimierung von Arbeitsabläufen
- Ordnungsgemäße Rechnungslegung und korrekte Abrechnung
- Einarbeitung von neuen Mitarbeitern und Auszubildenden

UNSERE ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann/-frau bzw. Hotelfachmann/-frau
- Mind. 2 Jahre Erfahrungen im Service
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute Umgangsformen und eine positive Ausstrahlung
- Sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild
- Gastfreundliches und kompetentes Auftreten
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Selbstständiges Arbeiten
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität
- Ausgeprägte "Hands-on"-Mentalität

WIR BIETEN:

- Einen zukunftssicheren, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- Jährliche Mitarbeitergespräche
- Firmeneigener Campus mit zahlreichen Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Umfangreiche Benefits und Mitarbeitervergünstigungen am Standort
- Vermögenswirksame Leistungen und Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Jahressonderzahlung
- Moderne und zeitgemäße Arbeitsmaterialien
- Mitarbeiterevents

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

VILA VITA Marburg GmbH

Personalabteilung

Anneliese Pohl Allee 17 | 35037 Marburg

E-Mail: bewerbung@vilavita.com | www.vilavitamarburg.de

Telefon: 06421/6005-122