CHEF DE RANG (m/w/d)
MARBURGER ESSZIMMER

Vollzeit / nach Vereinbarung

Nach zweijähriger Pause öffnet das Marburger Esszimmer wieder. Spitzenkoch Denis Feix übernimmt zusammen mit seiner Ehefrau Kathrin Feix die Leitung unseres renommierten Restaurants. Mit neuem Konzept und neuem Look schaffen wir das richtige Ambiente für hochwertige Küche, die modern, locker und zeitgemäß interpretiert wird. Das Gastronomen-Paar setzt hierbei den Schwerpunkt auf frische Produkte aus eigenem Anbau.

DAS BRINGEN WIR MIT

- 30 Tage Jahresurlaub
- Leistungsgerechte Vergütung und Jahressonderzahlung
- Unterstützung bei der Wohnungssuche vor Ort und eine Übergangslösung
- JobRad
- Arbeitskleidung und Reinigung
- Vermögenswirksame Leistung
- Ausgewogene und vielseitige Personalverpflegung
- Vielseitiges Weiterbildungs- & Schulungsprogramm
- Jährlich Mitarbeitergespräche
- Family & Friends Rate
- Ermäßigungen in unseren Gastronomiebetrieben
- Corporate Benefits

IHRE AUFGABEN

- Gastgeber mit Herz und Leidenschaft für den Beruf
- Professionelle Betreuung unserer Gäste
- Selbständiges Arbeiten
- Unterstützung der Restaurantleitung/Sommelier in operativen und administrativen Aufgaben
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter und Auszubildenden
- Mise en Place
- Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der geltenden HACCP Hygienevorschriften

DAS BRINGEN SIE MIT

- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Operative Erfahrung in der gehobenen Gastronomie wünschenswert
- Professionalität in der Betreuung unserer Gäste
- Selbstständiges Arbeiten und Eigeninitiative
- Sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse. Weitere Fremdsprachen von Vorteil

KLINGT GUT?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihre Unterlagen inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **bewerbung@vilavita.com.** Für Rückfragen steht Ihnen Kathrin Feix gerne unter 0151/159141109 zur Verfügung! Wir freuen uns auf Sie!