








## Stellenbezeichnung **Chef de Rang**













### Was suchen wir?

-  Überzeugte Umsetzung der Unternehmensphilosophie
-  Einen jederzeit reibungslosen und rationellen Serviceablauf auf hohem Niveau und hervorragende Gästebetreuung
-  Produktive, flexible und kollegiale Zusammenarbeit
-  Gewissenhafte Erfüllung der gestellten Arbeitsaufträge

### Wir bieten :

-  Eigenverantwortliches Arbeiten auf aktuell **14 Punkte Niveau Gault Millau** , mit der Motivation und dem Streben nach MEHR
-  Weiterbildung mit Perspektive
-  ein junges ehrgeiziges Team, das mit Spass bei der Sache ist.

Ein erfolgsorientiertes Team, ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet, den nötigen Freiraum für Eigeninitiative, Spaß und Lachen bei der Arbeit und vertiefen Ihr Wissen während Ihrer Zeit bei uns im HÖERHOF mit folgenden Inhalten:

-  Bereitstellung des erforderlichen Mis-en-place
-  Eindecken von Tischen und Tafeln
-  Sichere Kenntnisse über die Speisekarte und die Getränkete Karte, sowie Tagesangebote und aktuelle Aktionen
-  Zubereiten von Getränken
-  Durchführen von Getränke- und Speiseservice
-  Ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen und Abrechnungsformalitäten
-  Fachgerechte Nutzung, Pflege und Reinigung der verwendeten Geräte und Materialien
-  Sparsamer und Kostenbewusster Einsatz von Geräten und Materialien
-  Achten auf Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeits- bzw. Restaurantbereich
-  Melden von Schäden und Defekten
-  Einbringung von Kreativität (Speise- und Getränkeangebot, Dekoration) und neuen Verkaufsideen
-  Schnelle und gasterorientierte Behandlung von Reklamationen Einhaltung der HACCP Vorgaben