

Was suchen wir? - Chef de rang

Für unsere Servicemannschaft suchen wir kreative, positiv hyperaktive, gastro-liebende Fachkräfte, die sich und ihre Fähigkeiten konstruktiv in das HÖERHOF-Gesamtbild einbringen und unsere Idee von Gastlichkeit aktiv mitgestalten.

Was wir uns wünschen

1. Produktive, flexible und kollegiale Zusammenarbeit im Team
2. Überzeugende Umsetzung der Unternehmensphilosophie
3. Hervorragende, kompetente und liebevolle Gästebetreuung
4. Serviceabläufe auf hohem Niveau
5. Führen und Anleiten der HÖERHOF Auszubildenden -
6. Den Willen sich Weiterzubilden und neue Ideen umzusetzen

Wir bieten

Eigenverantwortliches Arbeiten mit der Motivation und dem Streben nach MEHR!

Weiterbildung mit Perspektive und ein junges ehrgeiziges Team, das mit Spaß bei der Sache ist.

Ihre Aufgaben

1. Einbringung von Kreativität (Speise- und Getränkeangebot, Dekoration) und neue Verkaufsideen
2. Vorbereiten, Durchführen und Abrechnen von á la carte Service und Bankett-Veranstaltungen im Team
3. Sichere Kenntnisse über die Speisekarte und die Getränkekarte, sowie Tagesangebote und aktuelle Aktionen
4. Ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen und Abrechnungsfomalitäten
5. Zubereiten von Getränken
6. Vorbildfunktion für unsere Hotelfach - Auszubildenden
7. Gastorientierte und schnelle Behandlung von Reklamationen
8. Fachgerechte Nutzung, Pflege und Reinigung der verwendeten Geräte und Materialien
9. Achten auf Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeits- bzw. Restaurantbereich
10. Einhaltung der HACCP Vorgaben

Kontakt - Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen

Restaurant-*Hotel HÖERHOF**

Obergasse 26

65510 Idstein

Frau Sabine Kogge

Gastgeberin

06126 500 26

sabine.kogge@hoerhof.de