



Chef de Rang (m/w/d)



Mit natürlichem Design, anspruchsvoller Gastronomie, vielseitigem Wellnessangebot und zuvorkommendem Service setzt unser exklusives Wellnesshotel Mawell Resort neue Maßstäbe in der Hotellandschaft und der Region Hohenlohe.

Wir - ein motiviertes, dynamisches Team - suchen Kollegen, die unsere Leidenschaft zur Dienstleistung teilen und mit Charakter und Engagement bereichern! Gemeinsam neue Wege gehen und Großes schaffen, immer unter der Prämisse nah am Gast zu sein – das ist unser Ziel, was wir gemeinsam mit Ihnen erreichen möchten.

Wir bieten Ihnen:

- flexible 5 Tage-Arbeitswoche
- geregelte Arbeitszeiten und Überstundenausgleich durch Zeiterfassungssystem
- eine familiäre, unkomplizierte Arbeitsatmosphäre mit kurzen Berichtswegen
- Möglichkeit für kreatives Eigenengagement
- betrieblich unterstützte Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vorzüge bei Hoteleigenen Leistungen

Das sollten Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Gast- und Serviceorientiertes Denken und Handeln
- hervorragende Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- natürliche Herzlichkeit und Freundlichkeit
- Freundlichkeit und die Liebe zum Detail zeichnen Ihre Persönlichkeit aus
- hohes Maß an Einsatzbereitschaft, Motivation, Eigeninitiative, Engagement
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit

Zu Ihren Aufgabenbereichen gehören:

- Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs im Restaurant
- hervorragende Gästebetreuung und fachlich korrekter Service am Gast
- Anleiten und Kontrolle von Mitarbeitern und Auszubildenden
- Beratung von Gästen in Bezug auf Speisen- und Getränkeauswahl
- Vorbereitung und Kontrolle des „Mise en place“
- ordnungsgemäße Durchführung der Abrechnungen und aller Buchungsvorgänge
- Kontrolle der Speisen auf Qualität, Anrichteweise und Vollständigkeit

Sie suchen eine neue Herausforderung?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an bewerbung@mawell-resort.de oder auf postalischem Weg.