



DEINE AUFGABEN

- Umsetzung unserer Standards und Unternehmensrichtlinien
- Verkaufsorientierte Beratung und proaktive Gästebetreuung
- Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Veranstaltungen
- Buchen und Abrechnen im Kassensystem Matrix
- Laufende Optimierung des Bankettbereichs und aller Abläufe
- Leitung, Schulung und Weiterentwicklung des Bankett-Teams
- Lösungsorientierter Umgang mit Reklamationen und Informationsweitergabe
- Kontinuierliche Optimierung aller Arbeitsabläufe
- Teilnahme an F&B- und Function-Meetings
- Einarbeitung von neuen Mitarbeitern und Auszubildenden

DAS BRINGST DU MIT

- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Eine abgeschlossene Ausbildung im Restaurant- bzw. Hotelfach (m/w/d)
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung im Konferenzbereich
- Organisationstalent, Liebe zum Detail, Durchsetzungsvermögen

BENEFITS

- Regelmäßige Personalfeiern und -Incentives
- 30% Personalrabatt in unseren drei F&B-Outlets
- Family- & Friends-Raten in über 800 Partnerhotels

AUSZEICHNUNGEN

Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg steht für Qualität auf höchstem Niveau. Das Gourmetrestaurant Aubergine wurde seit 2014 jährlich mit dem Guide Michelin ausgezeichnet. Zudem wurde das Hotel wiederholt als bestes Certified Business Hotel Bayerns ausgezeichnet.

DAS BIETEN WIR DIR

- abwechslungsreicher Job in einem Vier Sterne Superior Hotel
- Willkommensprämie EUR 500 brutto bei bestandener Probezeit
- Übertarifliches Gehalt
- 27 Tage Jahresurlaub
- Passgenaue Uniform und Reinigungs-Service
- Ein Dauerparkticket für unsere eigene Tiefgarage
- Bei Bedarf ein Zimmer in einer unserer Personal-WGs in Starnberg

UNSERE KONTAKTDATEN

Sarah Wudy
Human Resources
Telefon: 08151/4470 167
E-Mail: bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

