



*Chef de Rang (m/w/d)*

## DEINE AUFGABEN

- Annahme von Speisen- & Getränke-Bestellungen
- Service nach unseren Standards
- Korrekte Rechnungslegung
- Tägliches Mise-en-place
- Umsetzung des HACCP-Konzepts
- Schulung von Mitarbeitern
- Verbuchen von Speisen und Getränken im Kassensystem
- Abrechnungen mit dem Front Office

## DAS BRINGST DU MIT

- Ausbildung zum Restaurantfachkraft (m/w/d) / Hotelfachkraft (m/w/d)
- Oder 2-3 Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Exzellente Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch

## DAS BIETEN WIR DIR

- abwechslungsreicher Job in einem Gourmetrestaurant (1 Michelin-Stern)
- unbefristeter Arbeitsvertrag
- 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
- EUR 500 netto bei bestandener Probezeit

## BENEFITS

- Regelmäßige Personalfeiern und -Incentives
- 30% Personalrabatt in unseren drei F&B-Outlet
- Family- & Friends-Raten in über 120 Partnerhotels

## UNSERE KONTAKTDATEN

Sarah Wudy

Human Resources

Telefon: 08 151/4470 167

E-Mail: [bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de)

## AUSZEICHNUNGEN

Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg mit seinem Gourmetrestaurant Aubergine steht für Service auf höchstem Niveau. Das Lokal trägt seit 2014 einen Michelin-Stern und wurde im Gault Millau mit 2 Hauben und 15 Punkten ausgezeichnet.

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

