



Restaurantleiter
(m/w/d)

DEINE AUFGABEN

- Repräsentation des Restaurants Oliv's
- Aktive Gastgeberfunktion
- Verkaufsorientierte Beratung und professionelle Gästebetreuung
- Durchführung und Kontrolle des Serviceablaufs
- Teilnahme an F&B- und Abteilungsleiter-Meetings
- Leitung der regelmäßigen Service-Meetings
- Einarbeitung von neuen Mitarbeitern und Auszubildenden
- Schulung und Weiterentwicklung des Service-Teams
- Durchführung von Warenbestellungen
- Laufende Optimierung der F&B-Umsätze

DAS BRINGST DU MIT

- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- eine abgeschlossene Ausbildung zum Restaurant- bzw. Hotelfachmann (m/w/d)
- mindestens drei Jahre Berufserfahrung im Restaurant-Service
- 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 in der DACH-Region

AUSZEICHNUNGEN

Klassisch-bodenständige Gerichte in stilvollem Ambiente. Hochwertige Zutaten aus der Region und exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr bilden die Basis für kulinarische Erlebnisse im Restaurant Oliv's.

DAS BIETEN WIR DIR

- abwechslungsreicher Job in einem Vier Sterne Superior Hotel
- Willkommensprämie EUR 500 brutto bei bestandener Probezeit
- Übertarifliches Gehalt
- 27 Tage Jahresurlaub - steigt mit Betriebszugehörigkeit an
- 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: 08 151/4470 167
E-Mail: bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de