

Chef de Rang (m/w/d) in unserem Restaurant Manin Saarbrücken

Übertarifliche Bezahlung/ 5 Tage Woche/ Stundenkonto

Werden Sie Teil unseres Serviceteams als Chef de Rang. In unserer Gastrofamilie schaffen Sie besondere Momente für unsere Gäste. Sie bringen Leidenschaft mit, sind ein Teamplayer und von Herzen ein serviceorientierter Gastgeber.

Sie haben im Gepäck:

- Berufsausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie in der Gastronomie/ Hotellerie
- Berufserfahrung als Chef de Rang
- Eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Gepflegtes Äußeres, vorbildliche Umgangsformen, Charme und Freude an der Arbeit
- Offene und kommunikative Art
- Engagement & Einsatzbereitschaft
- Freude an Teamarbeit

Das sind Ihre Aufgaben:

- Selbständiges Führen und Organisation einer Servicestation
- Beratung unserer Gäste bei Speisen und Getränken
- Servieren und Abräumen von Speisen und Getränken
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorgaben
- Einweisung und Unterweisung von Auszubildenden
- Eigenständige und vertrauensvolle Prüfung der Abrechnung

Das bieten wir Ihnen:

- Einzigartigen Arbeitsplatz mit langfristiger Perspektive
- Familiäre und freundschaftliche Atmosphäre
- Übertarifliche Bezahlung
- Stundenkonto
- 5 Tage Woche
- Abwechslung und neue Herausforderungen
- Steuerfreie Zuschläge
- Sicherer Arbeitsplatz in einem jungen wachsenden Unternehmen
- Gute Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten

Das entspricht genau Ihrer Vorstellung? Dann freuen wir uns auf Ihre email:

Manin Gastro Gruppe
Anna Haar
personal@manin.de