

Restaurantleiter (m/w/d) in unserem Restaurant Manin Saarbrücken
Übertarifliche Bezahlung/ 5 Tage Woche/ Stundenkonto

Als herzlicher und gut gelaunter Gastgeber führen Sie unser Lifestyle Restaurant mit organisatorischem Geschick und dem notwendigen Fingerspitzengefühl für Teamführung. In unserer Gastfamilie schaffen Sie mit Ihrem Serviceteam besondere Momente für unsere Gäste, pflegen die Gastkontakte und arbeiten stets lösungsorientiert.

Sie haben im Gepäck:

- Berufsausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie in der Gastronomie/ Hotellerie
- Fachkompetenz in den Bereichen Speisen, Kaffee, Cocktails, Wein
- Berufserfahrung als Stellvertretender Restaurantleiter oder Restaurantleiter
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Gepflegtes Äußeres, vorbildliche Umgangsformen, Charme und Freude an der Arbeit
- Offene und kommunikative Art
- Engagement & Einsatzbereitschaft
- Gastgeber von Herzen
- Vorbild und Leadergen

Das sind Ihre Aufgaben:

- Gastgeber sein und erster Ansprechpartner für alle Belange
- Führung des Service Teams und Leitung des Service
- Gewährleistung eines reibungslosen Betriebsablaufs inkl. Veranstaltungen und Banketts
- Report an die Geschäftsleitung
- Beratung unserer Gäste bei Speisen und Getränken
- Erkennung von Trends und Entwicklung von Verkaufsstrategien
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorgaben
- Einweisung und Unterweisung von Auszubildenden
- Personalplanung und Entwicklung

Das bieten wir Ihnen:

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

Das entspricht genau Ihrer Vorstellung? Dann freuen wir uns auf Ihre email:
Manin Gastro Gruppe , Anna Haar, personal@manin.de