

# CHEF DE RANG IM GOURMETRESTAURANT „FINE DINING RS“

(m/w/d) in Vollzeit

## DEIN AUFGABENBEREICH

- Chef de Rang in unserem Gourmetrestaurant „fine dining RS“
- Unterstützung bei organisatorischen Abläufen im Restaurant sowie organisatorischen Aufgaben, u.a. anfallende Bestellungen, Inventuren, Abrechnungen
- Aktiver Verkauf, Beratung und Betreuung unserer Gäste
- Unterstützung des Sommeliers bei Empfehlung am Gast, Einkauf und Verkostung
- Durchführung und Mitwirkung bei Mitarbeiterschulungen

## DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach oder Restaurantfach
- Freude am Umgang mit Menschen und am Arbeiten im Team
- sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein und eine zuverlässige Arbeitsweise
- Vorkenntnisse in vergleichbarer Position von Vorteil
- Sicheres Auftreten und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Ausgezeichnete Umgangsformen mit einem vorbildlichen Erscheinungsbild

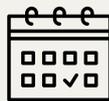
## DEINE BENEFITS



Hochwertiges  
Arbeitsumfeld



Übertarifliche  
Bezahlung



5-Tage  
Woche



Unbefristete  
Arbeitsverträge



Eigene Ideen  
erwünscht



Urlaubs-/Weihnachtsgeld  
Geburtstagsgeschenke



Family & Friends  
Sonderraten



Vermögenswirksame  
Leistungen



Bereitstellung  
der Arbeitskleidung



Team-  
Verpflegung



Sommerparty &  
Weihnachtsfeier



Eintägiges  
Orientierungsseminar

## UNSERE ERWARTUNGEN

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit und deine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie.

## BEWIRB DICH JETZT

Ansprechpartnerin Theresa Schurr

+49 7162/93344-44 | [theresa.schurr@burg-staufeneck.de](mailto:theresa.schurr@burg-staufeneck.de)

[www.burg-staufeneck.de/de/jobs](http://www.burg-staufeneck.de/de/jobs)