

## **Service – und Restaurantfachkraft (w/m) für stellvertretende Restaurantleitung**

### **Ihre Aufgaben:**

- Mitverantwortung für einen harmonischen und reibungslosen Serviceablauf
- Anleitung der Auszubildenden
- Vorbereitung und Durchführung von Banketten und Tagungen
- Mitverantwortung für die Getränkebestellung und Lagerhaltung
- Überwachung des Weinkellers
- Einbringen von Ideen und innovativen Ideen

### **Ihr Profil:**

- eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurant-oder Hotelfachfrau/-mann
- fundierte Berufserfahrung im Service
- Kreativität
- Gute Umgangsformen gegenüber Kollegen und Gästen
- natürliche Autorität
- gepflegtes, positives, freundliches und sicheres Auftreten auch in Stresssituationen
- Flexibilität, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Verantwortungsbewusstsein, Diskretion und Loyalität

### **Unser Team**

Individualität und eine familiäre Atmosphäre zeichnen unseren „Löwen“ im Herzen von Staufen aus. Neben dem Restaurant im historischen Altbau verfügen wir über 85 Betten in zwei Häusern. Ebenso außergewöhnlich und persönlich wie das Ambiente unseres Hauses sind unsere Mitarbeiter. Alle Mitglieder unseres Teams begeistern unsere Gäste mit ihrer natürlichen Freundlichkeit und mit innovativen Ideen, sind verständnisvoll, kreativ, hoch motiviert und engagiert, weltoffen, strahlen ein großes Maß an Selbstbewusstsein aus, arbeiten sorgfältig sowie selbstständig und sind schließlich von ganzem Herzen Gastgeber.

Wenn auch Sie zukünftig die Gäste unseres Hauses mit Ihrer positiven Lebenseinstellung begeistern wollen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Wohnungssuche behilflich.  
Kontaktieren Sie uns, denn Ihre Zukunft beginnt mit dem heutigen Tag.

Bewerbung per E-mail an: [willkommen@fauststube-im-loewen.de](mailto:willkommen@fauststube-im-loewen.de)

oder

Per Post an: Fauststube im Löwen Rathausgasse 8 79219 Staufen

Ansprechpartnerin: Frau Edeltraud Pilz